ALTO-SHAAM®

Armadietto di mantenimento

Comando Semplice o Deluxe

ecosmart®

Modelli:

300-S
500-S
750-S
1000-S
1200-S
1000-UP
1200-UP

- **INSTALLAZIONE**
- **USO**
- **MANUTENZIONE**

HALO HEAT®

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SOLO U.S.A.
www.alto-shaam.com

STAMPATO IN U.S.A.

MN-29424-IT (REV. 1) • 07/13

Consegna 1
Disimballaggio 1
Precauzioni e procedure di sicurezza 2

Installazione
Requisiti per l'installazione 3
Requisiti di spazio 3
Disegni delle dimensioni, pesi e capacità 4-7
Guide di scorrimento piatti universali/
montature laterali e ripiani 8
Opzioni e accessori 9
Configurazioni unità una sopra l'altra 10
Livellamento 11
Requisiti di trattenuta: apparecchi mobili 11
Installazione leccarda 12
Dati tecnici elettrici 13-14
Informazioni sulla sicurezza dell'utente 15
Prima del primo uso 15
Caratteristiche di riscaldamento 15

Istruzioni operative
Uso con il comando semplice 16
Riconoscimento del comando deluxe 17
Impostazione del comando deluxe 17
Uso del comando deluxe 17
Recupero di calore 18
Istruzioni per lievitare gli impasti 18
Programmazione del timer del comando deluxe 19
Linee guida generali per il mantenimento 20

Cura e pulizia
Pulizia e manutenzione preventiva 21
Protezione delle superfici di acciaio inossidabile 21
Prodotti detergenti 21
Materiali di pulizia 21
Pulizia giornaliera 22

Sanitizzazione
Sanitizzazione/sicurezza dei cibi 23
Temperature interne di prodotti alimentari 23

Assistenza
Precisione del termostato 24
Individuazione e soluzione di problemi 25
Viste esterne per l'assistenza e parti
300-S 26-27
500, 750, 1000, 1200-S 28-29
1000, 1200-UP 30-31
Componenti Elettronici 32-33
Kit cavo di riscaldamento 32
Kit chiavistello sportello 34

Schemi d'impianto
Per la versione più recente vedere sempre lo schema o schemi di impianto in dotazione all'unità.

Garanzia
Verifica dei danni cagionati dal
transporto e procedure di reclamo . . . . . Retrocopertina
Garanzia limitata . . . . . Retrocopertina

CONSEGNA

Questo apparecchio Alto-Shaam è stato controllato e ispezionato in modo approfondito, al fine di assicurare, alla consegna, la massima qualità dell'apparecchio stesso. Alla ricezione, controllare l'eventuale presenza di danni da trasporto e, se presenti, informarne subito il vettore. ***Consultare la sezione "Danni da trasporto e reclami" del presente manuale.***

Può accadere che questo apparecchio, completo di accessori e componenti smontati, venga consegnato in uno o più imballaggi. Per ogni modello, controllare di aver ricevuto tutte le opzioni e tutti i componenti standard, conformemente all'ordine.

Conservare tutte le informazioni e le istruzioni che accompagnano l'apparecchio. Completare la cartolina della garanzia e spedirla al più presto alla fabbrica, assicurandosi così il servizio tempestivo in caso di reclamo in garanzia (ricambi e manodopera).

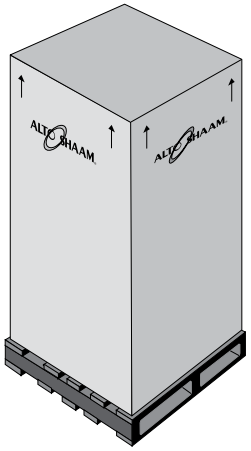
Tutti coloro che utilizzano o installano l'apparecchio devono leggere e comprendere a fondo quanto riportato nel presente manuale. In caso di domande relative all'installazione, alla manovra o alla manutenzione, rivolgersi al servizio tecnico assistenza clienti di Alto-Shaam.

NOTA: Tutti i reclami in garanzia devono comprendere per intero il numero modello e il numero seriale dell'unità.

DISIMBALLAGGIO

1. Con la dovuta cautela, rimuovere l'apparecchio dal cartone o dalla gabbia per spedizioni.

   NOTA: Smaltire il cartone (o altro materiale di imballaggio) solo dopo aver verificato l'assenza di danni occulti e l'integrità di funzionamento dell'apparecchio.



2. Prima di iniziare ad installare l'apparecchio, leggere attentamente tutte le istruzioni riportate nel presente manuale.

   CONSERVARE QUESTO MANUALE.
   Il presente manuale va considerato come parte dell'apparecchio e va fornito al proprietario o al manager del business o al responsabile dell'addestramento degli operatori. ***Ulteriori manuali sono disponibili presso il servizio tecnico assistenza clienti di Alto-Shaam.***

3. Prima di collegare l'alimentazione elettrica, togliere dall'apparecchio tutta la pellicola protettiva di plastica, tutti i materiali di imballaggio e gli accessori. Conservare gli accessori in un luogo pratico per uso in futuro.

PRECAUZIONI E PROCEDURE DI SICUREZZA

Per il funzionamento in condizioni di sicurezza dell'apparecchio elettrico e/o a gas, è necessario conoscere a fondo le procedure. Conformemente alle direttive, generalmente riconosciute, relative all'etichettaggio di sicurezza dei prodotti riguardo ai possibili pericoli, le segnaletiche e i termini utilizzati nel presente manuale sono i seguenti.

PERICOLO

Indica la presenza di un pericolo che provoca gravi lesioni alla persona, la morte o gravi danni alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

AVVERTENZA

Indica la presenza di un pericolo che può provocare lesioni alla persona, l'eventuale morte o danni seri alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

CAUTELA

Indica la presenza di un pericolo che provoca (o può provocare) lievi o modeste lesioni alla persona e lievi o modesti danni alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

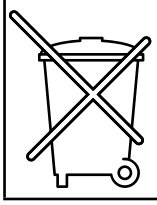
CAUTELA

Indica la presenza di un pericolo che provoca (o può provocare) lievi lesioni alla persona, lievi danni alle cose o un'eventuale prassi pericolosa, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

NOTA: Segnala agli addetti all'installazione, alla manutenzione o agli operatori informazioni importanti che non sono correlate ad alcun pericolo.

1. Questo apparecchio è stato progettato per cuocere, mantenere o gestire alimenti commestibili. Non si autorizza né si consiglia qualsiasi altro uso di questo apparecchio.
2. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in quelle unità commerciali in cui tutti gli operatori conoscono perfettamente lo scopo e i limiti di questo apparecchio, nonché i pericoli associati ad esso. Tutti gli operatori e tutti gli utenti devono leggere le avvertenze e le istruzioni operative, comprendendole a fondo.
3. Qualsiasi guida per la risoluzione dei problemi, vista dei componenti ed elenco ricambi - compresi nel presente manuale - fungono solo da riferimento generale e il loro utilizzo è ammesso solo al personale tecnico qualificato.
4. Questo manuale va considerato come parte permanente di questo apparecchio. Il presente manuale, assieme all'intero materiale informativo fornito (istruzioni, diagrammi, schemi, elenco ricambi, avvisi, etichette) deve accompagnare l'apparecchio in caso di vendita o di trasloco dell'apparecchio stesso.

NOTA



Per apparecchi da usare in una località regolata dalla seguente direttiva:NON ELIMINARE APPARECCHI ELETTRICI O ELETTRONICI CON ALTRI RIFIUTI MUNICIPALI.

INSTALLAZIONE

PERICOLO

INSTALLAZIONE, MODIFICHE, REGOLAZIONI, INTERVENTI DI ASSISTENZA O MANUTENZIONE NON CORRETTI POSSONO CAUSARE LESIONI GRAVI O LETALI O DANNI MATERIALI.

PRIMA DI INSTALLARE LA MACCHINA O DI ESEGUIRE INTERVENTI SU DI ESSA, LEGGERE COMPLETAMENTE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE.

CAUTELA

AL FINE DI PREVENIRE INCIDENTI ALLA PERSONA, PRESTARE ATTENZIONE QUANDO SI SPOSTA O SI METTE A LIVELLO L'APPARECCHIO.

CAUTELA

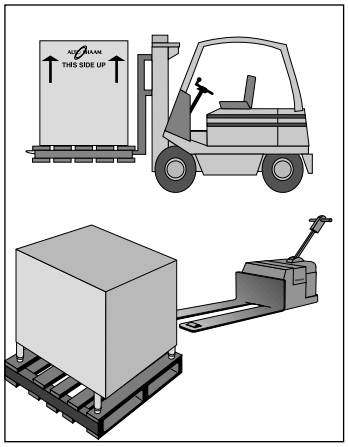
DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO, LE PARTI METALLICHE DIVENTANO ESTREMAMENTE CALDE. PER EVITARE SCOTTATURE, UTILIZZARE SEMPRE PROTEZIONI PER LE MANI DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO.

PERICOLO

NON conservare o utilizzare liquidi infiammabili o consentire la presenza di vapori infiammabili in prossimità di apparecchi.

PREPARAZIONE DEL SITO

L'armadietto di mantenimento Alto-Shaam deve essere installato in una località che consenta al forno di funzionare per il suo scopo previsto e che permetta un'adeguata distanza per la ventilazione, la pulizia e l'accesso per interventi di manutenzione.



I test di emissioni eseguiti da Underwriters Laboratories, Inc.® si sono dimostrati conformi ai requisiti applicabili di NFPA96: Edizione 2004, sezione 4.1.1.2. Il campionamento delle emissioni eseguito da U.L per vapore carico di grasso è risultato di 0,55 mg/m^3 senza fumo visibile ed è considerato tipico di tutti i modelli di forno della linea di prodotti. Considerati questi risultati, nella maggioranza delle condizioni non sarà richiesta l'installazione di una cappa e/o sfogo verso l'esterno. Controllare i codici locali per le località in cui si applicano codici più restrittivi.

1. Il forno deve essere installato su di una superficie stabile e piana.
2. **NON** installare l'apparecchio in un'area in cui potrebbe essere esposto a condizioni avverse come vapore, grasso, gocciolio d'acqua, temperatura elevata o qualsiasi altra condizione fortemente sfavorevole.
3. **NON** conservare o usare liquidi infiammabili, o consentire la presenza di vapori infiammabili, in vicinanza di questo forno o di qualsiasi altro apparecchio.
4. Questo apparecchio va mantenuto libero da e discosto da qualsiasi materiale combustibile.
5. Questo apparecchio va tenuto libero da e discosto da ostacoli che potrebbero bloccare l'accesso per la manutenzione o per interventi di assistenza.

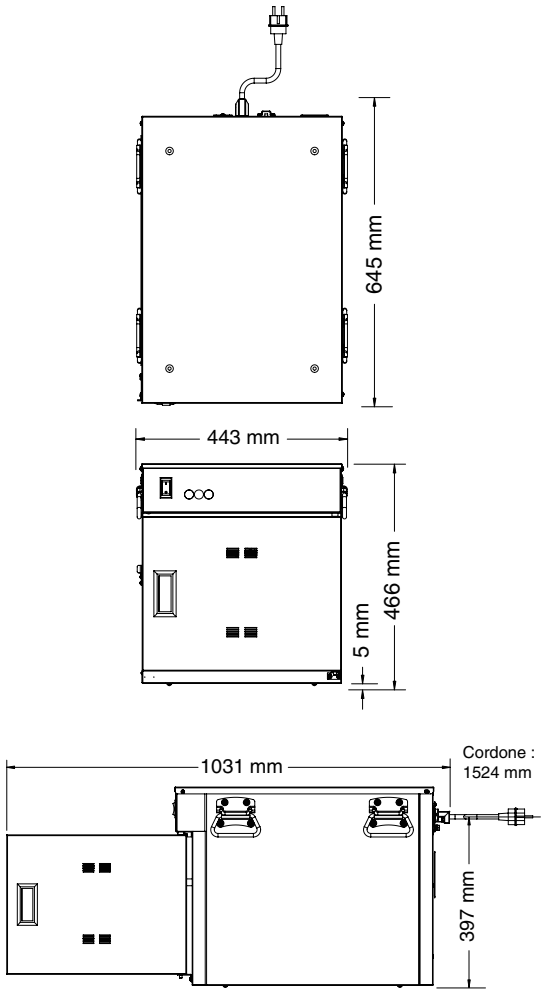
REQUISITI DI DISTANZA MINIMA	
PARTE POSTERIORE	76 mm
LATO SINISTRO	25 mm
LATO DESTRO	25 mm
PARTE SUPERIORE	51 mm

NOTA

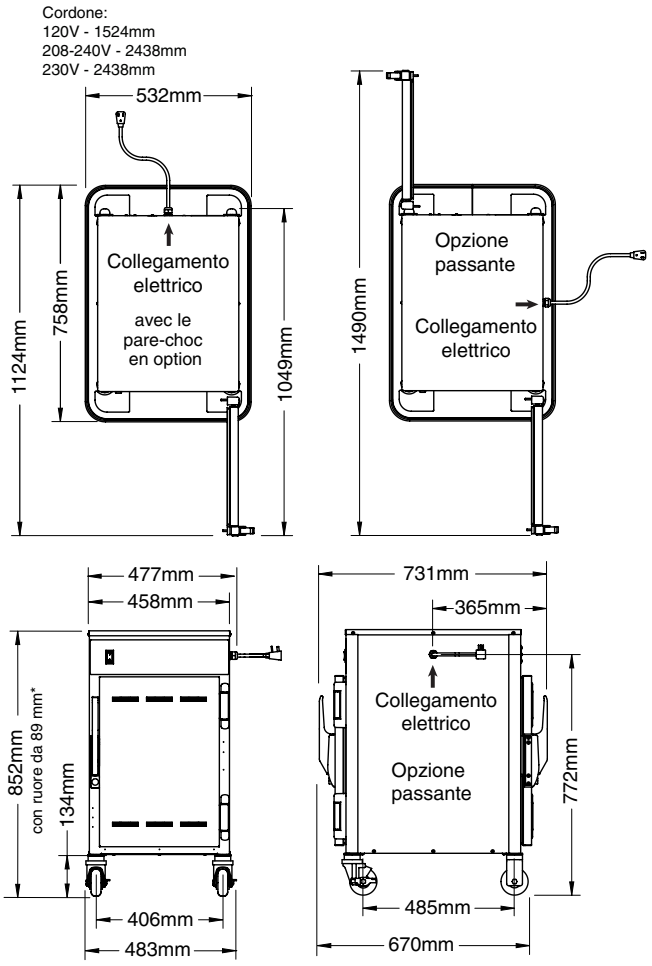
L'orologio di tempo reale va ricaricato quando l'apparecchio è rimasto scollegato per un lungo periodo di tempo. Spegnere l'unità all'interruttore principale per 10 secondi e quindi riaccendere. Per maggiori informazione vedere il codice di errore E-60 nella sezione di individuazione e soluzione problemi del presente manuale.

INSTALLAZIONE

Modello 300-S



Modello 500-S



*809mm - avec roulettes en option de 64mm
*895mm - avec roulettes en option de 127mm
*861mm - avec pattes en options de 152mm

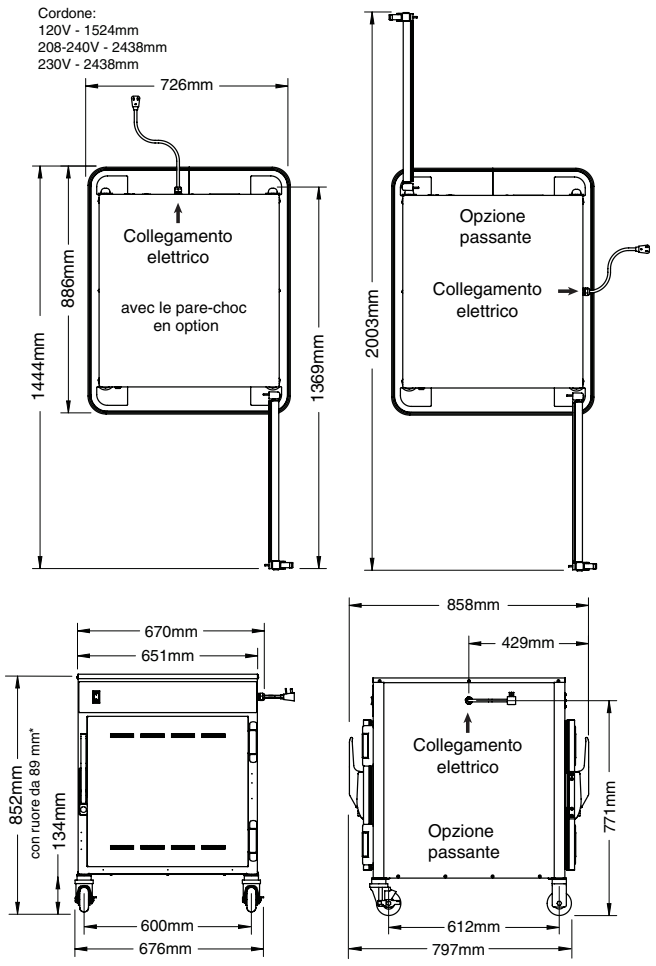
PESI E CAPACITÀ

300-S	
PESO	
NETTO:	29 kg
SPEDIZIONE:	57 kg
CAPACITÀ	
16 kg MASSIMO	
VOLUME MASSIMO:	28,5 L
PIATTI STANDARD DI MISURA PIENA:	GASTRONORM 1/1:
Tre (3)	530 x 325 x 65 mm
Due (2)	530 x 325 x 100 mm
: SOLO SU RIPIANI A GRIGLIA	
PIATTI VASSOIO DI MISURA METÀ:	
Sei (6)	265 x 325 x 65 mm
Quattro (4)	530 x 325 x 100 mm

500-S	
PESO	
NETTO:	50 kg CIRCA
SPEDIZIONE:	68 kg
CAPACITÀ	
627 kg MASSIMO	
VOLUME MASSIMO:	47,5 L
PIATTI STANDARD DI MISURA PIENA:	GASTRONOMIA 1/1:
Sei (6)	530 x 325 x 65 mm
Tre (3)	530 x 325 x 100 mm
PIATTI VASSOIO DI MISURA METÀ:	
Undici (11)	457 x 330 x 25 mm

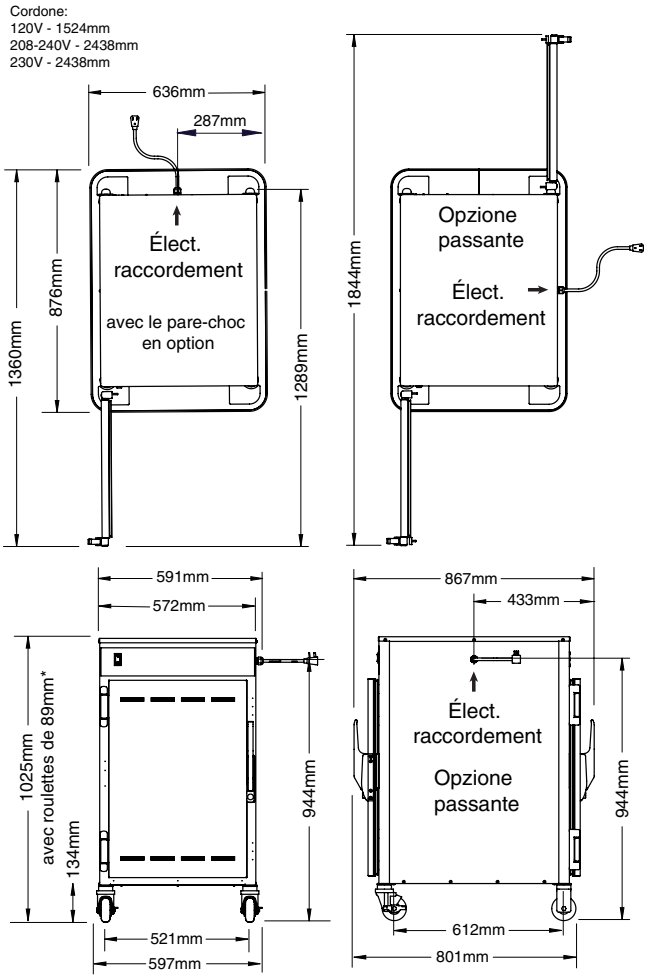
INSTALLAZIONE

Modello 750-S



*809mm - avec roulettes en option de 64mm
*895mm - avec roulettes en option de 127mm
*861mm - avec pattes en options de 152mm

Modello 1000-S



*982mm - avec roulettes en option de 64mm
*1068mm - avec roulettes en option de 127mm
*1034mm - avec roulettes en option de 152mm

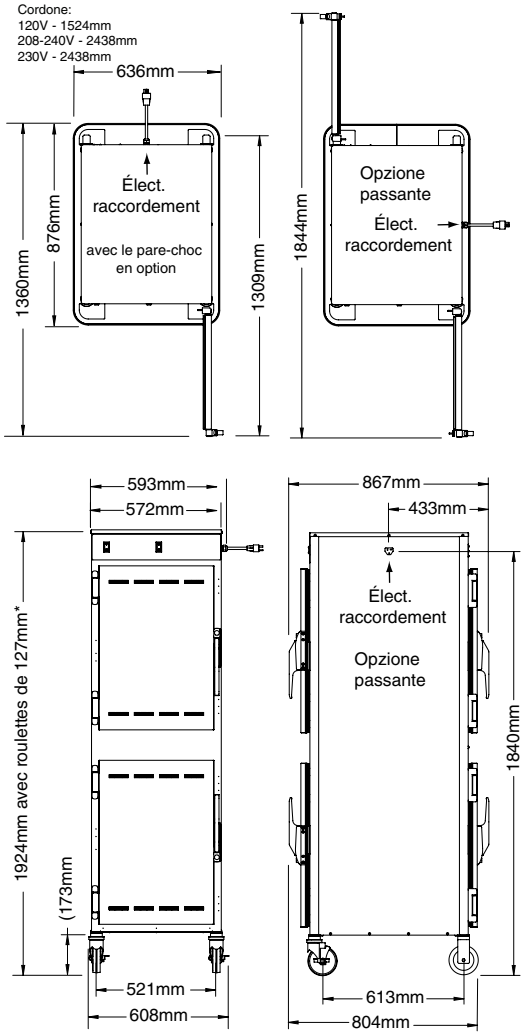
PESI E CAPACITÀ

750-S	
PESO	
NETTO:	157 lb (69kg)
SPEDIZIONE	228 lb (103kg) CIRCA
CAPACITÀ	
54 kg MASSIMO	
VOLUME MASSIMO:	95 L
PIATTI STANDARD DI MISURA PIENA:	GASTRONOMIA 1/1:
Dieci (10)	530 x 325 x 65 mm
Sei (6)	530 x 325 x 100 mm
Quattro (4)	530 x 325 x 150 mm
PIATTI VASSOIO DI MISURA PIENA (SOLO SU RIPIANI A GRIGLIA):	
Sino a sei (6)	457 x 660 x 25 mm :
CON RIPIANI SUPPLEMENTARI	

1000-S	
PESO	
NETTO:	79 kg CIRCA
SPEDIZIONE	101 kg CIRCA
CAPACITÀ	
54 kg MASSIMO	
VOLUME MASSIMO:	76 L
PIATTI STANDARD DI MISURA PIENA:	GASTRONOMIA 1/1:
Quattro (4)	530 x 325 x 65 mm
: SOLO SU RIPIANI A GRIGLIA OPZIONALI	
PIATTI VASSOIO DI MISURA PIENA:	
Otto (8) 457 x 660 x 25 mm	

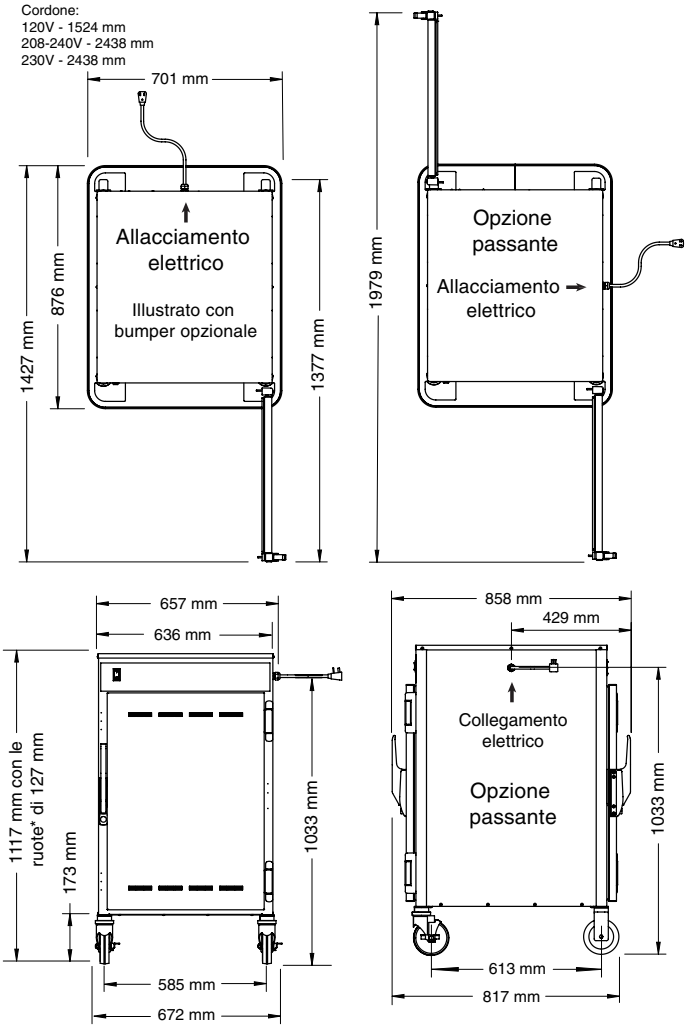
INSTALLAZIONE

Modello 1000-UP



*1881mm - avec roulettes en option de 89mm
*1921mm - avec pattes en options en options de 152mm

Modello 1200-S



*1161 mm, con le ruote opzionali di 89 mm
*1113 mm, con le gambe opzionali di 152 mm

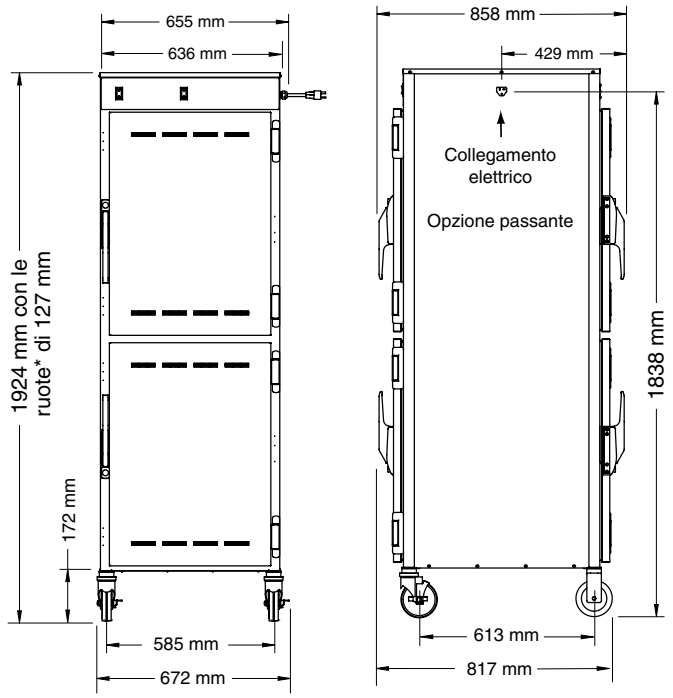
PESI E CAPACITÀ

1000-UP	
PESO	
NETTO:	128 kg
SPEDIZIONE:	163 kg CIRCA
CAPACITÀ (PER SCOMPARTO)	
54 kg MASIMO VOLUME MASSIMO: 76 L	
PIATTI DI MISURA PIENA:	GASTRONORM 1/1:
Quattro (4)	530 x 325 x 65 mm
: SOLO SU RIPIANI A GRIGLIA OPZIONALI	
PIATTI VASSOIO DI MISURA PIENA:	
Otto (8) 457 x 660 x 25 mm	

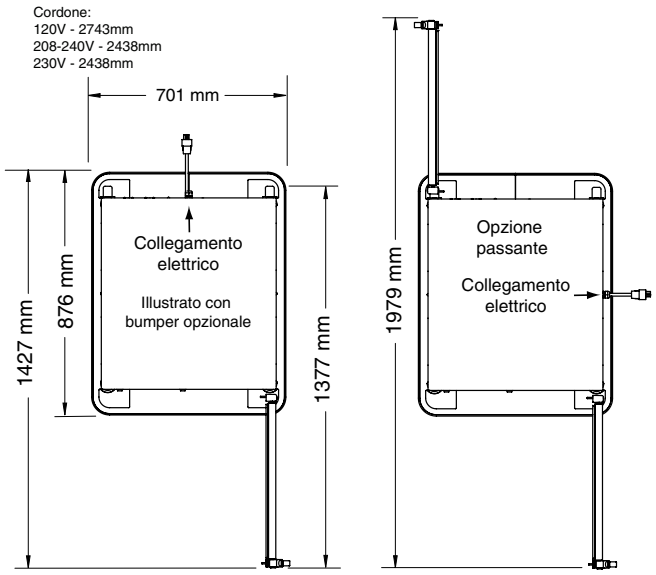
1200-S	
PESO	
NETTO:	81 kg CIRCA
SPEDIZIONE:	102 kg CIRCA
CAPACITÀ	
VEDERE LA PAGINA SEGUENTE	

INSTALLAZIONE

Modello 1200-UP



*1881 mm, con le ruote opzionali di 89 mm
*1921 mm, con le gambe opzionali di 152 mm



1200-UP	
PESO	
NETTO:	151 kg
SPEDIZIONE:	178 kg CIRCA

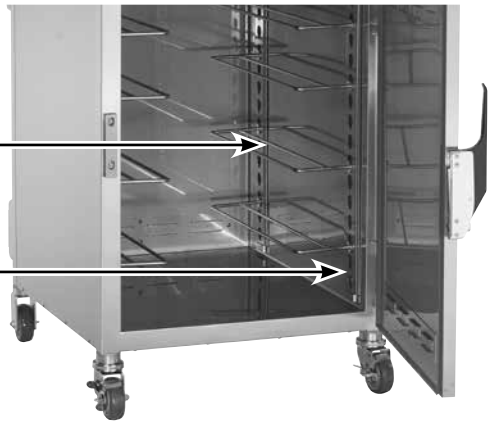
CAPACITÀ - 1200-S, 1200-UP

CAPACITÀ PIATTO/PRODOTTO - 1200-S, 1200-UP (PER SCOMPARTO)		
87 kg MASSIMO • VOLUME MASSIMO: 152 L		
Guide scorrimento piatti (2 per set) : centri di 44 mm		
Misura piatto:	**Quattro (4) set di guide di scorrimento piatti in dotazione**	**Capacità massima con guide di scorrimento piatti supplementari**
PIENA MISURA: GN1/1: 530 x 325 x 65 mm	Otto (8) piatti - 2 per set di guide di scorrimento	Sedici (16) piatti - con quattro set supplementari di guide di scorrimento
PIENA MISURA: GN1/1: 530 x 325 x 100 mm	Otto (8) piatti - 2 per set di guide di scorrimento	NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE
PIENA MISURA: 530 x 325 x 150 mm	Otto (8) piatti - 2 per set di guide di scorrimento	NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE
PIATTI VASSOIO DI MISURA PIENA: 457 x 660 x 25 mm	Quattro (4) piatti - 1 per set di guide di scorrimento	Sedici (16) piatti - con 12 set supplementari di guide di scorrimento
Guide laterali e ripiani		
Misura piatto:	**Tre (3) ripiani in dotazione**	**Capacità massima con ripiani supplementari**
PIENA MISURA: GN1/1: 530 x 325 x 65 mm	Sedici (16) piatti - 2 per ripiano	NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE
PIENA MISURA: GN1/1: 530 x 325 x 100 mm	Otto (8) piatti - 2 per ripiano	NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE
PIENA MISURA: GN1/1: 530 x 325 x 150 mm	Otto (8) piatti - 2 per ripiano	NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE
PIATTI VASSOIO DI MISURA PIENA: 457 x 660 x 25 mm	Tre (3) piatti - 1 per ripiano	Otto (8) piatti con 5 ripiani supplementari

INSTALLAZIONE

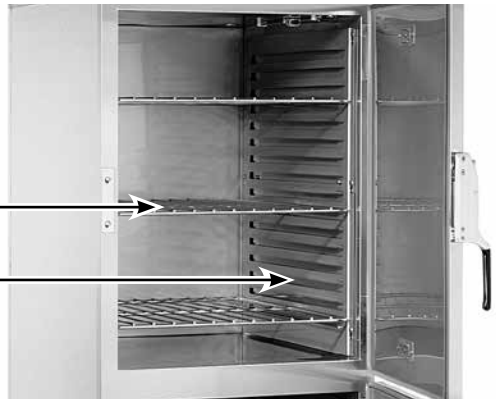
GUIDE SCORRIMENTO PIATTI UNIVERSALI

Illustrato con guide di scorrimento piatti universali. Occorrono due (2) guide per piatto.



GUIDE LATERALI E RIPIANI (opzionali)

Come alternative alle guide di scorrimento piatti universali, questa unità può essere ordinata come modello "a guide laterali" dotato di (2) guide laterali e tre (3) ripiani a griglia cromati. L'unità può alloggiare piati di gastronomia statunitensi ed europei di piena misura e di misura metà oppure piatti vassoio sulle montature laterali o sui ripiani, ovvero piatti vassoio sui ripiani.



INSTALLAZIONE

OPZIONI E ACCESSORI

MODELLO >	300-S	500-S	750-S	1000-S	1200-S	1000-UP	1200-UP
DESCRIZIONE	**CODICE PEZZO**						
Parabordi, perimetro completo	—	5011161	5010371	5009767	5012932	5009767	5012932
Dispositivo di tenuta per scalco, Prime Rib	HL-2635	HL-2635	HL-2635	—	—	—	—
Dispositivo di tenuta per scalco, rotondo per mensa	—	4459	4459	—	—	—	—
Pacchetto ruote 64 mm	—	5008022	5008022	5008022	—	—	—
89 mm	—	STANDARD	STANDARD	STANDARD	5008017	5008017	5008017
127 mm	—	5004862	5004862	5004862	STANDARD	STANDARD	STANDARD
Gruppo porta, finestra	—	—	5013129	5012806	5012822	5012806	5012822
Serratura dello sportello con chiave	—	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Leccarda con scarico	—	14813	14831	5005616	5014448	5005616	5014448
senza scarico	PN-2122	11898	—	11906	—	11906	—
Leccarda, sportello	—	5010736	5010391	5009716	—	—	—
Comando deluxe (INSTALLATO ALLA FABBRICA)	—	AVAILABLE	AVAILABLE	AVAILABLE	AVAILABLE	AVAILABLE	AVAILABLE
SCELTE DI COLORE DELL'ESTERNO							
ACCIAIO INOSSIDABILE	—	STANDARD	—	—	—	—	—
AMARANTO		DISPONIBILE					
COLORE PERSONALIZZATO		DISPONIBILE					
Kit maniglia, spingi/tira (SET DI QUATTRO)	STANDARD	55662	55662	55662	55662	55662	55662
Piedini, 152 mm, flangiati	—	5011149	5011149	5011149	5011149	5011149	5011149
Griglia piatto, metallica 457 x 660 mm	—	—	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Sonda, temperatura interna prodotto (SOLO DELUXE)	—	DISPONIBILE	DISPONIBILE	DISPONIBILE	DISPONIBILE	DISPONIBILE	DISPONIBILE
Pannello di sicurezza con serratura a chiave	—	5013939	5013936	5013934	5013936	5013934	5013936
Ripiano griglia cromata	SH-2107	SH-2107	SH-2105	—	SH-2733	—	SH-2733
griglia cromata, passante	—	—	SH-2327	—	—	—	—
griglia di acciaio inossidabile	—	SH-2326	SH-2324	SH-2325	SH-23738	SH-2325	SH-23738
acciaio inossidabile, per costati	—	—	SH-2743	—	—	—	—
griglia di acciaio inossidabile, passante	—	—	—	SH-2346	—	SH-2346	—
Kit montanti laterali (INSTALLATO ALLA FABBRICA)	—	—	—	—	AVAILABLE	—	AVAILABLE
Attrezzamento per impilare	—	5004864	5004864	5004864	5004864	—	—
Guide di scorrimento piatti angolo universali							
cromate	—	—	—	—	SR-24447	—	SR-24447
acciaio inossidabile	—	—	—	—	SR-24762	—	SR-24762
Contenitore dell'acqua, piatto	—	—	—	1775	1775	1775	1775
Contenitore dell'acqua, coperchio piatto	—	—	—	1774	1774	1774	1774

CAUTELA

I modelli con apertura sui due lati con l'incernieramento delle porte sullo stesso lato devono essere installati con piedini a flangia imbullonati al pavimento per evitare il pericolo di ribaltamento.

INSTALLAZIONE

ISTRUZIONI PER MONTARE UN'UNITÀ SOPRA L'ALTRA

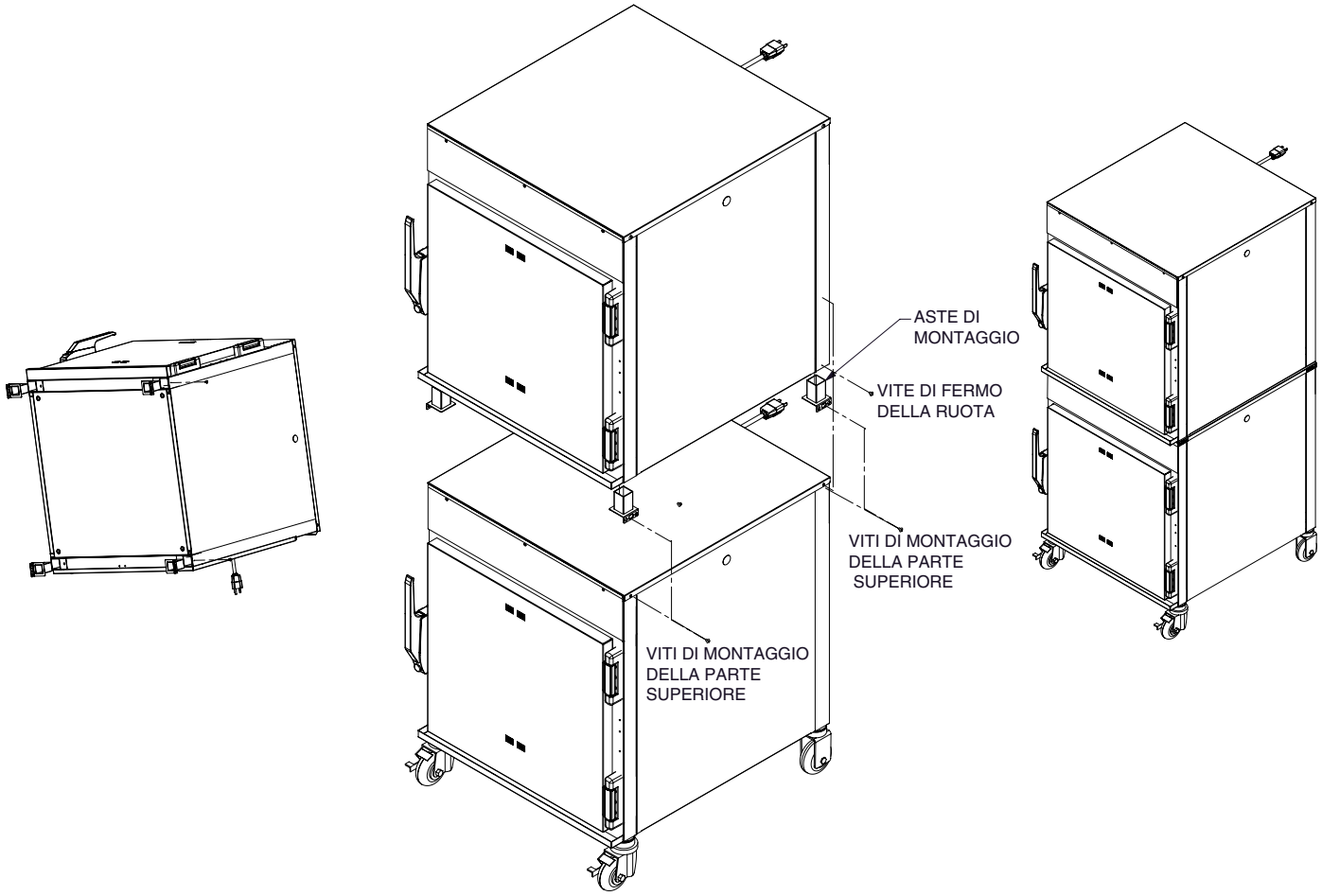
1) Se le due unità sono state spedite assieme dalla fabbrica, le ruote dell'unità superiore saranno già state rimosse. Un kit per montare le unità una sopra l'altra sarà includo nel materiale spedito.

Se occorre togliere le ruote: piegare l'unità e posarla sulla sua parte posteriore facendo attenzione a proteggere la boccola del cavo per evitare che venga in contatto con una superficie piana perché ciò potrebbe danneggiare l'area attorno alla boccola del cavo. Togliere le viti di fermo di ciascuna ruota. Estrarre le ruote dall'unità.

2) Con l'unità ancora sul lato posteriore, inserire le aste di montaggio nei quattro angoli dell'unità superiore. Fissare le aste di montaggio servendosi per ognuna di una delle viti e di due delle rondelle piatte include nel kit di montaggio.

Nota: La flangia sulle aste di montaggio deve essere rivolta verso l'esterno dell'unità.

3) Togliere le quattro viti di montaggio dalla parte alta dell'unità inferiore. Sistemare l'apparecchio superiore con le quattro aste di montaggio sopra l'unità inferiore. Centrare l'unità da davanti a dietro. Rimettere le quattro viti avvitandole sulle aste di montaggio attraverso la flangia.

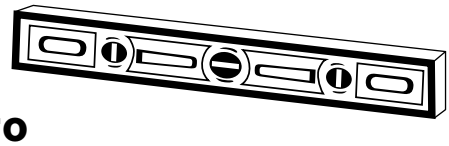

ASTE DI MONTAGGIO
VITE DI FERMO DELLA RUOTA
VITI DI MONTAGGIO DELLA PARTE SUPERIORE
VITI DI MONTAGGIO DELLA PARTE SUPERIORE

Configurazioni unità una sopra l'altra	
Modello	**Può essere accatastato con**
300-S	300-S o 300-TH/III Non occorre nessuna ferramenta speciale. Basta allineare le svasature sulla parte alta e bassa delle unità. Prima di accatastare si consiglia di togliere i piedini all'unità superiore.
500-S	500-S, 500-TH-II o 500-TH/III
750-S	750-S, 750-TH-II, 750-TH/III, 767-SK o 767-SK/III
1000-S	1000-S, 1000-TH/III, 1000-SK/II o 1000-SK/III

INSTALLAZIONE

PREPARAZIONE DEL SITO

L'installazione iniziale e l'avviamento richiedono che si eseguano diverse regolazioni. È importante che queste regolazioni siano eseguite da un tecnico qualificato. L'installazione e l'avviamento sono di responsabilità del rivenditore o dell'utente. Tali regolazioni includono ma non sono limitate a taratura del termostato, regolazione dello sportello, livellamento, allacciamento elettrico e installazione delle ruote o gambe opzionali.



LIVELLAMENTO

Livellare il forno da lato a lato e da fronte a retro usando una livella a bolla d'aria. Nel caso di forni installati con le ruote è importante che la superficie sia piana perché è probabile che il forno sia spostato frequentemente.

Si consiglia di controllare il livellamento del forno periodicamente per accertarsi che il pavimento sia sempre uguale o che il forno non si sia spostato.

NOTA: il mancato livellamento corretto del forno può provocare il versamento dei prodotti semiliquidi.

REQUISITI DI TRATTENUTA — APPARECCHIO MOBILE

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA.

L'apparecchio deve essere fissato alla struttura dell'edificio.

Qualsiasi apparecchio che non è dotato di alimentatore ma che è dotato di un set di ruote deve essere legato. A tal fine si deve usare un mezzo adeguato che limiti il movimento dell'apparecchio senza affidarsi al cordone di alimentazione o affaticare lo stesso. I requisiti sono i seguenti:

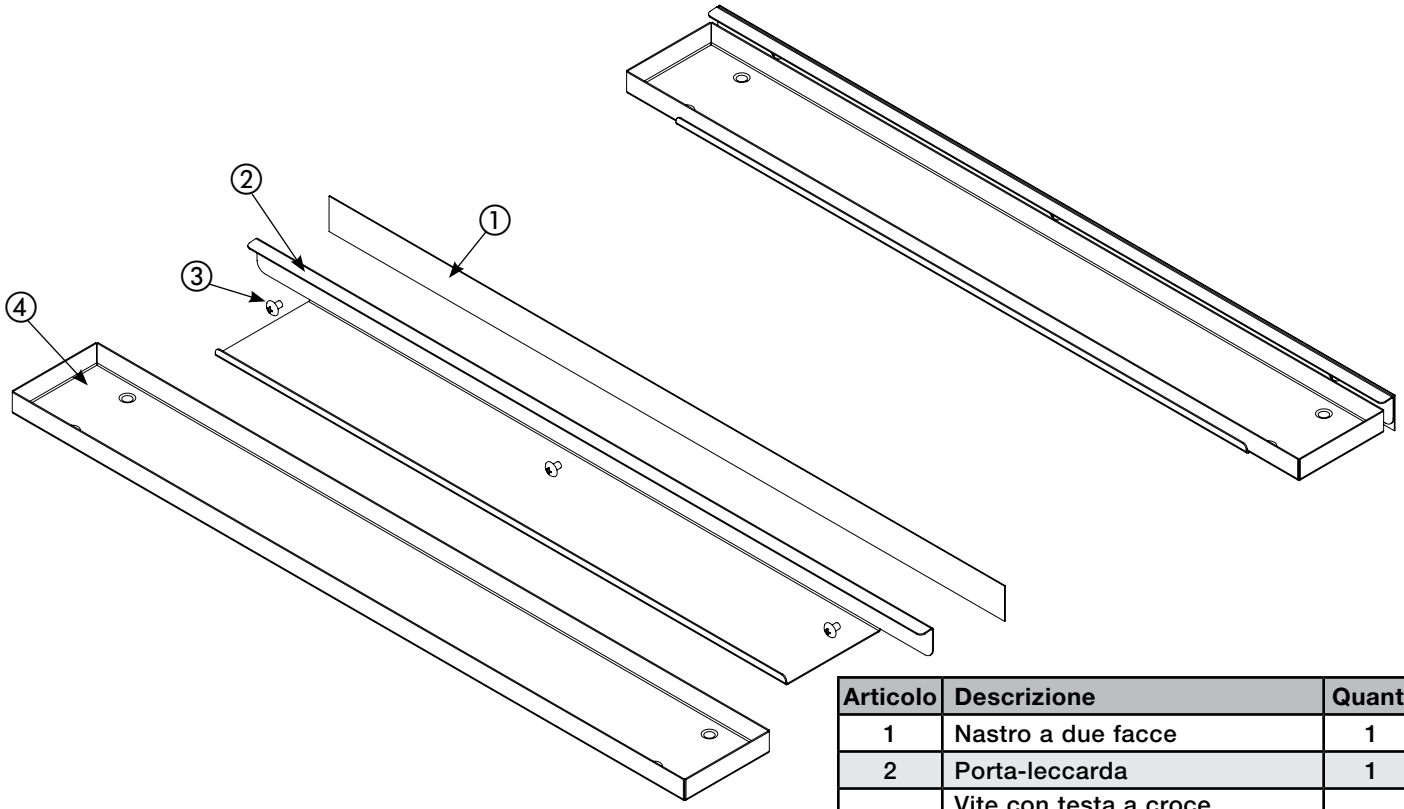
1. Altezza massima delle ruote 152 mm.
2. Due ruote devono essere del tipo bloccabile.
3. Gli apparecchi mobili, o sistemati su di un supporto mobile, devono essere installati con un connettore flessibile fissato alla struttura dell'edificio.

La flangia superiore dell'apparecchio è dotata di un connettore su cui si può montare un dispositivo di trattenuta. Il connettore flessibile non è fornito dalla fabbrica e non è disponibile alla fabbrica.

INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE IN SITO

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE DELLA LECCARDA



Articolo	Descrizione	Quant.
1	Nastro a due facce	1
2	Porta-leccarda	1
3	Vite con testa a croce 8-32 x 1/4 di pollice	3
4	Leccarda	1

1. Praticare dei fori sul nastro a due facce ① attaccato alla parte posteriore del porta-leccarda ②.
2. Togliere il rivestimento del nastro a due facce ①.
3. Inserire le viti ③ attraverso i fori e fissare il supporto del porta-leccarda ② all'unità.
4. Facoltativo: per chiudere ermeticamente, applicare un filo di presellatura con silicone, adatto all'uso con alimenti, lungo il bordo superiore del porta-leccarda ②.
5. Sistemare la leccarda ④ nel porta-leccarda ②.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

INSTALLAZIONE

REQUISITI ELETTRICI

1. Sull'armadietto è montata in modo permanente una targhetta di identificazione.

2. Allacciare l'armadietto SOLO a una presa opportunamente messa a terra, sistemando l'unità in modo che il cavo di alimentazione possa essere raggiunto facilmente in caso di emergenza.

A meno che tutti i comandi non siano sulla posizione "SPENTO" si verificherà una scintilla quando si collega o scollega l'unità.

3. Se necessario, l'installazione di una presa corretta o la configurazione della presa o dell'impianto, come richiesto da questa unità, deve essere eseguita da un elettricista abilitato in conformità degli applicabili codici elettrici locali.

Per le unità approvate CE: l'unità è dotata di terminale di equalizzazione-collegamento a massa per evitare il pericolo di scossa elettrica tra questo apparecchio e altri apparecchi o parti metalliche in stretta prossimità. Per fornire sufficiente protezione contro differenze di potenziale si deve collegare un conduttore di equalizzazione-collegamento a massa a questo terminale e agli altri apparecchi e parti metalliche. Il terminale è contrassegnato dal seguente simbolo.

Modelli con cavo fisso:

I modelli con cavo fisso devono essere dotati di interruttore esterno di sconnessione su tutti i poli capace di fornire una separazione sufficiente dei contatti.

Quando si collega il prodotto tramite cordone di alimentazione, si deve usare un cordone resistente all'olio come H05RN o H07RN o equivalente.

NOTA: Quando è richiesto dalle norme locali a dagli standard CE, gli apparecchi devono essere collegati a un circuito elettrico protetto da una presa esterna del tipo salvavita (GFCI).

CAUTELA

LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

PERICOLO

Al fine di evitare scosse elettriche, questo apparecchio DEVE essere adeguatamente collegato a terra, conformemente alle normative locali in materia di elettricità; in mancanza di normative locali, adeguare il collegamento conformemente all'attuale edizione del Codice elettrico nazionale ANSI/NFPA No. 70. In Canada, tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati conformemente al CSA C22.1, Codice elettrico canadese, Parte 1 o conformemente alle normative locali.

INSTALLAZIONE

REQUISITI ELETTRICI

300-S

TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CORDONE E SPINA
120	1	60	6,7	,80	NEMA 5-15P SPINA 20A-125V
230	1	50/60	3,9	,80	CEE 7/7 SPINA 220-230V

500-S

TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CORDONE E SPINA
120	1	60	8,4	1,0	NEMA 5-15P, SPINA 15A-125V
208	1	60	3,7	,76	NEMA 6-15P, SPINA 15A-250V (SOLO USA)
240	1	60	4,2	1,0	
230	1	50/60	4,1	,95	CEE 7/7, SPINA 220-230V

750-S

TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CORDONE E SPINA
120	1	60	9,0	1,1	NEMA 5-15P, SPINA 15A-125V
208	1	60	3,9	,81	NEMA 6-15P, SPINA 15A-250V (SOLO USA)
240	1	60	4,5	1,1	
230	1	50/60	4,3	1,0	CEE 7/7, SPINA 220-230V

1000-S

TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CORDONE E SPINA
120	1	60	8,0	,96	NEMA 5-15P, SPINA 15A-125V
208	1	60	3,5	,72	NEMA 6-15P, SPINA 15A-250V (SOLO USA)
240	1	60	4,0	,96	
230	1	50/60	3,9	,88	CEE 7/7, SPINA 220-230V

1200-S

	TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CORDONE E SPINA
120	120	1	60	8,0	,96	NEMA 5-15P, SPINA 15A-125V
208 - 240 1000W	208	1	60	3,5	,72	NEMA 6-15P, SPINA 15A-250V (SOLO USA)
	240	1	60	4,0	,96	
208 - 240 2000W	208	1	60	6,9	1,4	SENZA CORDONE O SPINA
	240	1	60	8,0	1,9	
230	230 1000W	1	50/60	3,9	,88	CEE 7/7, SPINA 220-230V
	230 2000W	1	50/60	7,7	1,8	

1000-UP

TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CORDONE E SPINA
120	1	60	16,0	1,9	NEMA 5-20P, SPINA 20A-125V
208	1	60	7,0	1,4	NEMA 6-15P, SPINA 15A-250V (SOLO USA)
240	1	60	8,0	1,9	
230	1	50/60	7,7	1,8	CEE 7/7, SPINA 220-230V

1200-UP

	TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CORDONE E SPINA
120	120	1	60	16,0	1,9	NEMA 5-20P, SPINA 20A-125V
208 - 240 2000W	208	1	60	7,0	1,4	NEMA 6-15P, SPINA 15A-250V (SOLO USA)
	240	1	60	8,0	1,9	
208 - 240 4000W	208	1	60	14,0	2,9	SENZA CORDONE O SPINA
	240	1	60	16,0	3,8	
230	230 2000W	1	50/60	7,7	1,8	CEE 7/7, SPINA 220-230V
	230 4000W	1	50/60	15,4	3,5	

Gli schemi d'impianto sono situati all'interno del coperchio dell'unità.

CAUTELA

LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

INSTALLAZIONE

INFORMAZIONI PER L'UTENTE

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DELL'UTENTE

Questo apparecchio è stato progettato per l'uso in ambienti commerciali dove tutti gli operatori sono stati familiarizzati con il suo fine. Le istruzioni operative e le avvertenze vanno lette e comprese da parte di tutti gli operatori e di tutti gli utenti.

1. L'unità deve essere collegata all'opportuna fonte di alimentazione.
2. Proteggere le mani quando si gestiscono articoli molto caldi.
3. Riscaldare l'unità per 30 minuti prima dell'uso.
4. Accertarsi di porre nell'unità solo cibi caldi.

CAUTELA

DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO, LE PARTI METALLICHE DIVENTANO ESTREMAMENTE CALDE. PER EVITARE SCOTTATURE, UTILIZZARE SEMPRE PROTEZIONI PER LE MANI DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO.

PRIMA DEL PRIMO USO:

1. Pulire sia l'interno che l'esterno dell'unità usando un panno pulito umido e una soluzione di sapone neutro. Risciacquare a fondo.
2. Pulire e installare i montaggi laterali dell'armadietto. I ripiani dovrebbero essere sistemati in posto con l'estremità curva rivolta in alto e verso il fondo dell'unità (modelli a infilare).

CARATTERISTICHE DEL RISCALDAMENTO

Questo apparecchio è dotato di un cavo di riscaldamento speciale. Impiegando il concetto di Halo Heat, il cavo di riscaldamento è montato contro le pareti dell'unità e fornisce una fonte di calore uniforme controllata da un termostato. Le caratteristiche di progettazione e operazione dell'unità eliminano la necessità del piatto di umidità o della ventola di circolazione del calore. Grazie all'applicazione di calore uniforme, la qualità del cibo si mantiene per diverse ore o più a lungo.

USO

ISTRUZIONI OPERATIVE

1. **RISCALDARE A 93 °C PER 30 MINUTI PRIMA DI METTERVI I CIBI.**

   Premere l'interruttore di accensione sulla posizione "ACCESO". L'unità inizierà a funzionare al valore di temperatura impostato precedentemente.

2. Premere i **tasti freccia Su** o **Giù** a 93 °C. Premendo e rilasciando i tasti freccia si aumenta il punto di regolazione di 1 grado. Premendo e tenendo premuto il tasto freccia si aumenta il punto di regolazione di 10 gradi. Quando il tasto freccia viene rilasciato, il nuovo punto di regolazione della temperatura è impostato. L'indicazione di temperatura ***Set*** (impostata) appare sul **Display digitale** e la **spia luminosa calore** si accende. Premere per tre secondi il **tasto display temperatura** in qualsiasi momento per visualizzare la temperatura ***Actual*** (attuale) dell'aria all'interno.

   Per alternare tra *Set* e *Actual*:

   Alla fabbrica, il **Display digitale** è preimpostato per mostrare la temperatura ***Set*** (impostata). Per visualizzare la temperatura ***Actual*** (attuale):

   Premere e tenere premuto il **tasto display temperatura** e il tasto freccia Su per 5 secondi. Il comando mostrerà [ACT] e quindi la temperatura ***Actual*** (attuale).

   Ripetere per tornare al valore della temperatura ***Set*** (impostata) [SET].

   Premere il **tasto display temperatura** in qualsiasi momento per visualizzare la temperatura alternativa.

3. La **spia luminosa calore** si spegne quando la temperatura dell'aria all'interno raggiunge il valore di mantenimento desiderato.

4. **Riempire l'armadietto mettendovi solo cibi caldi.** La finalità dell'armadietto è di mantenere i cibi alla temperatura giusta per servirli. Nell'armadietto per il mantenimento di vivande si dovrebbe mettere solo cibo caldo. Prima di caricare l'unità con il cibo, servirsi di un termometro da alimenti per accertarsi che tutti i cibi siano a una temperatura interna tra 60 °C e 71 °C. Tutti i cibi che non rientrano nell'intervallo di temperatura dovrebbero essere riscaldati prima di essere messi nell'armadietto per il mantenimento di vivande.

5. Controllare e accertarsi che lo sportello dell'armadietto sia chiuso bene, quindi, servendosi dei **tasti freccia Su** e **Giù**, impostare la temperatura a 71 °C.

   QUESTA <u>NON</u> SARÀ NECESSARIAMENTE L'IMPOSTAZIONE FINALE.

   L'intervallo di temperatura adatto per il mantenimento del cibo dipenderà dal tipo e dalla quantità dei prodotti alimentari. Anche il fatto che gli sfiati dello sportello debbano essere chiusi o aperti dipenderà dal tipo di cibo da mantenere. Quando si mantiene cibo per periodi di tempo prolungati, è consigliabile controllare la temperatura interna di ogni articolo per garantire che si mantenga l'intervallo di temperatura adatto. Resettare la temperatura di mantenimento di conseguenza.

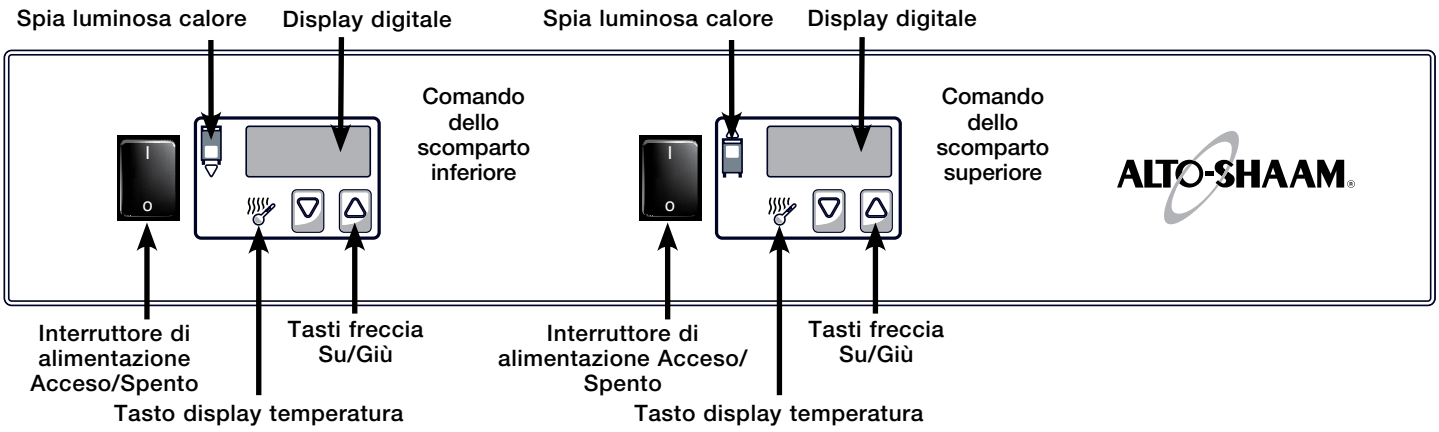
PER CAMBIARE DA GRADI FAHRENHEIT A CENTIGRADI E VICEVERSA

Premere il **tasto display temperatura** *in qualsiasi momento per visualizzare la temperatura alternativa.*

L'impostazione prestabilita alla fabbrica è Fahrenheit. Per cambiare a gradi centigradi:

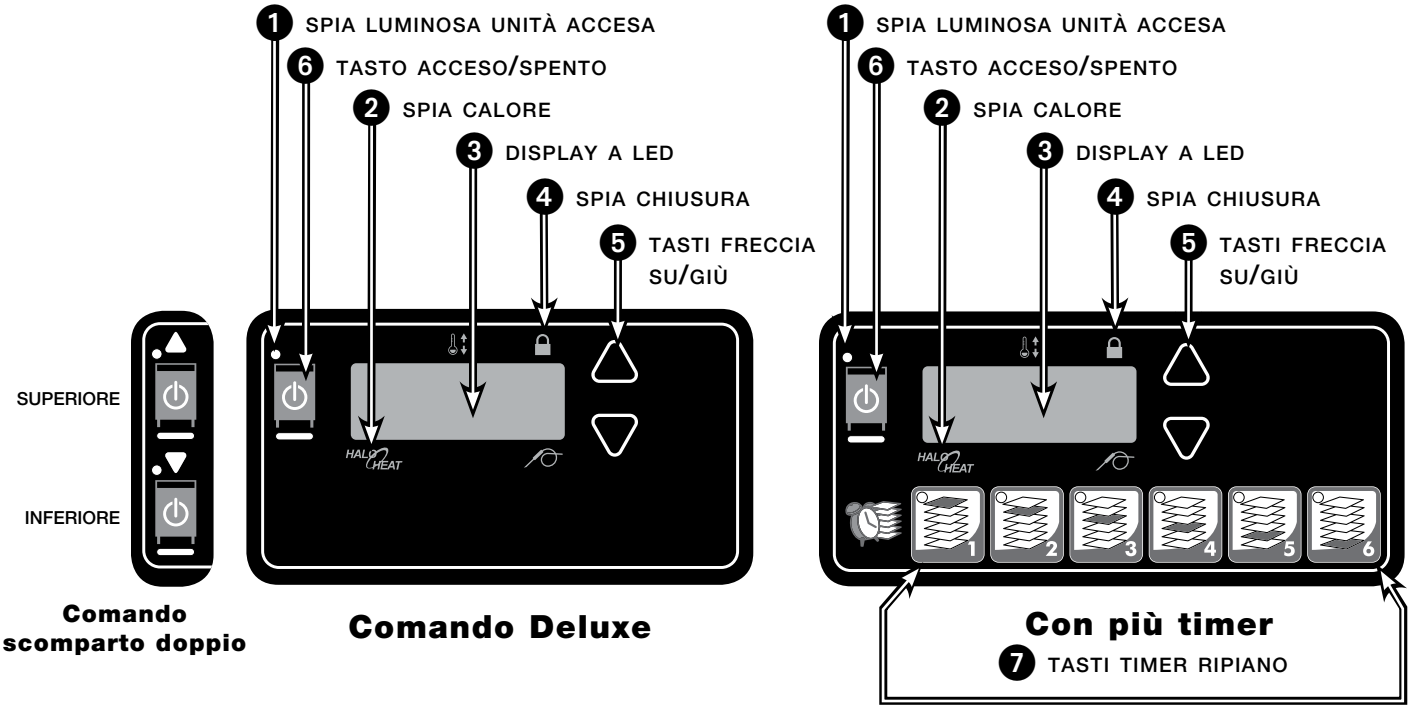
1. Premere e tenere premuto il **tasto display temperatura** e il **tasto freccia Giù** per 5 secondi.
2. Il comando visualizzerà [C] per 3 secondi per consentire di verificare la selezione e quindi apparirà la temperatura in °C (punto di regolazione o reale, secondo la scelta dell'utente).
3. Ripetere per cambiare a Fahrenheit.

Nota: in caso di interruzione di corrente, interruzione per test, ecc., al ritorno in esercizio l'unità visualizza °C o °F, come selezionato dall'utente.



USO

OPZIONE DI COMANDO DELUXE



Comando scomparto doppio

Comando Deluxe

Con più timer

IMPOSTAZIONE DEL COMANDO DELUXE

TASTO ON/OFF (ACCESO/SPENTO)

Premere il tasto ACCESO/SPENTO una volta e la spia dell'alimentazione si illuminerà. Premere e tenere premuto il tasto ACCESO/SPENTO fino a quando il LED del display non si spegne (almeno tre secondi) e la spia dell'alimentazione si spegnerà.

TASTI FRECCIA SU/GIÙ

I tasti freccia SU e freccia GIÙ servono per varie impostazioni quando si seleziona la temperatura di mantenimento. Se si preme e si rilascia uno dei tasti freccia il display mostra per quattro secondi la temperatura impostata corrente. Se si mantiene premuto (per almeno otto secondi) uno dei tasti freccia, il valore sul display cambierà rapidamente. Premendo un tasto freccia quando la temperatura è visualizzata sul display si aumenta/diminuisce la temperatura di 1°. Premendo e tenendo premuto un tasto freccia si aumenta/diminuisce la temperatura di 10°.

ABILITA/DISABILITA I SEGNALI ACUSTICI

Il cicalino emette un segnale acustico quando viene visualizzato un codice di errore. Per poter scegliere tra modalità cicalino acceso e modalità cicalino spento, il comando deve essere spento, quindi si deve premere e tenere premuto il tasto freccia GIÙ finché il display non mostra "ON" (acceso) o "OFF" (spento). Premere l'uno o l'altro dei pulsanti freccia per alternare la modalità del cicalino.

FAHRENHEIT/CENTIGRADI

°F/°C

Con il comando spento, per scegliere tra gradi centigradi e gradi Fahrenheit premere e tenere premuto il tasto freccia SU finché il display non mostra °F o °C. Premere l'uno o l'altro dei pulsanti freccia per alternare l'unità di misura della temperatura.

Il comando è dotato di un display a LED di quattro caratteri. Quando è acceso, il display indica la temperatura di mantenimento corrente, come pure informazioni diagnostiche.

BLOCCAGGIO DEL COMANDO

I comandi più caldi possono essere bloccati in modo non si possa modificare la temperature impostata.

Per bloccare il display, premere e tenere premuti allo stesso tempo il tasto ACCESO/SPENTO e il tasto freccia SU. Il LED di bloccaggio si accende. Quando il LED di bloccaggio è acceso, non è possibile nessuna forma di programmazione all'infuori della sequenza operativa richiesta per sbloccare il pannello.

Per sbloccare il display, premere e tenere premuti allo stesso tempo il tasto ACCESO/SPENTO e il tasto freccia GIÙ. Il LED di bloccaggio si spegne. I tasti del pannello riacquistano le loro funzionalità normale.

USO

USO DEL COMANDO DELUXE

1. **Riscaldare a 93 °C per 30 minuti.**
   Premere il tasto ACCESO e impostare la temperature a 93 °C usando i tasti freccia SU/GIÙ. Riscaldare per una durata minima di 30 minuti prima di caricare cibo nell'armadietto per il mantenimento di vivande. Si accelera il processo di riscaldamento se si chiudono gli sfiati all'interno dello sportello. Il LED di caldo si spegnerà dopo circa 30 minuti di riscaldamento o quando la temperatura dell'aria all'interno dell'unità raggiunge il valore di temperatura impostato dall'operatore. La spia Set (impostazione) si accende ogni volta che si imposta o resetta la temperatura.
2. **Caricare solo con cibi caldi.**
   Lo scopo dell'armadietto per il mantenimento di vivande è di mantenere il cibo caldo alla temperatura giusta per servirlo. Nell'armadietto per il mantenimento di vivande si dovrebbe mettere solo cibo caldo. Prima di caricare l'armadietto con il cibo, servirsi di un termometro da alimenti per accertarsi che tutti i prodotti siano a una temperatura interna tra 60 °C e 71 °C. I cibi che non rientrano nell'intervallo di temperatura dovrebbero essere riscaldati prima di essere messi nell'armadietto per il mantenimento di vivande.
3. **Resettare il comando a 71 °C.**
   Controllare per accertarsi che lo sportello dell'armadietto sia chiuso in modo sicuro e resettare a 71°C servendosi dei tasti SU/GIÙ.

   QUESTA NON SARÀ NECESSARIAMENTE L'IMPOSTAZIONE FINALE.

   L'intervallo di temperatura adatto e la posizione APERTA o CHIUSA degli sfiati dello sportello dipenderanno dal tipo e dalla quantità di prodotti alimentari. Quando si conserva cibo per una lunga durata, si consiglia di controllare di tanto in tanto la temperatura interna di ogni articolo con un termometro da alimenti per garantire che la temperatura si mantiene nel corretto intervallo di 60-71 °C.

Recupero di calore SureTemp™

Il system brevettato di recupero del calore SureTemp™ presente in questa unità compensa immediatamente qualsiasi perdita di calore che si verifica quando si apre lo sportello. Per mantenere una temperatura più uniforme dello spazio interno, il comando applica calore immediatamente all'interno dell'unità mentre lo sportello è aperto e per una breve durata dopo che lo sportello è stato chiuso. Se lo sportello rimane aperto per più di tre minuti, il comando elettronico di stato solido emette tre segnali acustici rapidi ogni dieci secondi fino a quando lo sportello non è chiuso.

ISTRUZIONI PER LIEVITARE GLI IMPASTI

ARMADIETTO SEMPLICE E DELUXE

Aggiungendovi un piatto d'acqua, gli armadietti di riscaldamento possono essere utilizzati per lievitare gli impasti. Il piatto contenitore d'acqua (codice 1775) e il relativo coperchio (codice 1774) sono entrambi disponibili come opzione presso Alto-Shaam.

1. Togliere l'impasto dal ritardatore o dal frigorifero e lasciare che il prodotto coperto si porti alla temperatura ambiente.
2. Impostare il termostato di mantenimento alla temperatura di 35 °C.
3. Versare circa 2 quarti di gallone (circa 2 L) d'acqua calda nel piatto contenitore opzionale e sistemare il piatto sul fondo dello scomparto. La temperatura dell acqua calda dovrebbe essere tra 60 e 82 °C.
4. Lasciare che l'armadietto si scaldi per 45-60 minuti.
5. Scoprire l'impasto e porlo nell'armadietto scaldato.
6. Lasciare l'impasto nell'armadietto sino a quando non si sia quasi raddoppiato.
7. Togliere l'impasto dall'armadietto e cuocere al forno seguendo le istruzioni del fabbricante. Se desiderato, spennellare con chiara d'uovo.

NOTA: la procedura per lievitare impasti riportata sopra è solo a scopo indicativo. Poiché ci sono differenze da prodotto a prodotto, incluso qualità e peso, si consiglia vivamente di seguire le istruzioni del fabbricante del prodotto.

USO

PROGRAMMAZIONE DEL TIMER DEL COMANDO DELUXE

Informazioni di programmazione timer

1. Spostare su SPENTO il tasto di comando Acceso/Spento.

Premere il tasto Acceso/Spento sino a quando il display si spegne (almeno 3 secondi) e la spia di Alimentazione sul tasto Acceso/Spento si spegne.

Nota: I punti seguenti possono essere eseguiti solo quando il è SPENTO.

2. Impostazione tasti timer dei ripiani

Premere e tenere premuto il tasto Timer Ripiano (per almeno 3 secondi) fino a quando il conto alla rovescia del tempo viene mostrato sul display. Servirsi del Tasto Freccia su o giù per cambiare il tempo desiderato.

Il tempo sarà visualizzato nel formato HH:MM.

3. Impostazione di altri tasti timer.

Ripetere il punto 2 per ogni tasto Timer Ripiano che si deve programmare.

4. Spostare su ACCESO il tasto di comando Acceso/Spento.

Servendosi del timer, premere il tasto Acceso/Spento sino a quando l'unità non è ACCESA. La spia luminosa di alimentazione si accende.

Per le unità di mantenimento cibi caldi dotate di comando deluxe è disponibile l'opzione tasto Timer più ripiani. Questi tasti monitorizzano la sicurezza del cibo usando un sistema di gestione prodotti "primo dentro, primo fuori" basato su timer. I prodotti alimentari dovrebbero essere cotti alla temperature interna consigliata HACCP e quindi mantenuti nell'unità. Il sistema di timer consente all'operatore di selezionare i tempi di mantenimento quando l'unità è caricata. I diversi tasti di timer corrispondono a varie posizioni di piatto nell'unità di mantenimento. Il LED lampeggia rapidamente per avvertire l'operatore, mano a mano che i tempi dei timer scadono.

5. Premere il tasto timer del ripiano.

Attivare il timer del ripiano premendo il pulsante corrispondente. Il display a LED si accende e inizia il conto alla rovescia. Il timer visualizza il tempo nel formato HH:MM quando il tempo rimasto è più di 60 minuti. Il tempo è visualizzato nel formato MM:SS quando il tempo rimasto è meno di 60 minuti.

Il LED del timer si illumina nel modo seguente:

a) Tutti i timer il cui tempo è passato lampeggiano rapidamente (probabilmente più di uno).
b) Il timer con il tempo rimanente più corto lampeggia lentamente.
c) Tutti gli altri timer saranno accesi (probabilmente più di uno).

6. Confermare i timer scaduti.

Il LED lampeggia rapidamente quanto il tempo è scaduto. Per confermare il timer scaduto premere il tasto Timer ripiano.

Annullamento di un timer:

Premere e tenere premuto per due secondi il tasto Timer ripiano che si desidera annullare.

Interruzione della corrente:

La spia luminosa di alimentazione presso il tasto di alimentazione Acceso/Spento lampeggia quando si verifica un'interruzione della corrente. Per fermare il lampeggio basta premere il tasto Acceso/Spento. La memoria non sarà influenzata.

USO

LINEE GUIDA GENERALI PER IL MANTENIMENTO

Chef, cuochi e altro personale specializzato del settore dei ristoranti impiega diversi modi di cuocere. La temperatura di mantenimento corretta per uno specifico prodotto alimentare si basa sul suo contenuto di umidità, sulla sua densità, sul volume e sulla temperatura adatta per servirlo. Le temperature di mantenimento sicure influiscono anche sul buon sapore e stabiliscono la durata di mantenimento per un prodotto specifico.

Halo Heat mantiene al massimo il contenuto di umidità senza aggiunta d'acqua, vapore acqueo o vapore. Il mantenimento dell'umidità massima naturale conserva il sapore naturale del prodotto e fornisce un sapore più genuino. Oltre a mantenere l'umidità, le delicate proprietà di Halo Heat mantengono una temperatura costante in tutto l'armadietto senza che si renda necessario l'uso di una ventola di distribuzione del calore e pertanto contribuisce ulteriormente alla conservazione dell'umidità evitando perdite dovute a evaporazione o disidratazione.

In ambiente di mantenimento chiuso, l'eccesso di umidità è una condizione che può essere mitigata. Si deve lasciare che i prodotti che raggiungono un'elevata temperatura in fase di preparazione si portino a temperatura ambiente prima di essere messi in condizioni di mantenimento controllato. Se non si consente al prodotto di raffreddarsi, si forma condensazione eccessiva che crea maggiore umidità sull'esterno del prodotto. In ogni caso, per conservare la sicurezza e la qualità dei cibi appena cotti si deve consentire un massimo di 1 o 2 minuti per il rilascio del calore iniziale dal prodotto.

La maggioranza degli apparecchi di mantenimento Halo Heat è dotata di controllo di termostato tra 16 e 73 °C. Se l'unità è dotata di aperture di sfogo, chiudere gli sfoghi per mantenere l'umidità e aprirli per cibi più croccanti.

INTERVALLI DELLA TEMPERATURA DI MANTENIMENTO	
CARNE	**CENTIGRADI**
ARROSTO DI MANZO — Al sangue	54 °C
ARROSTO DI MANZO — Medio/ben cotto	68 °C
PUNTA DI PETTO DI MANZO	71 — 79 °C
CORN BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
PRIME RIB — Al sangue	54 °C
BISTECCA— Alla griglia/in padella	60 — 71 °C
COSTATI — Manzo o maiale	71 °C
VITELLO	71 — 79 °C
PROSCIUTTO	71 — 79 °C
MAIALE	71 — 79 °C
AGNELLO	71 — 79 °C
POLLAME	
POLLO — Fritto/al forno	71 — 79 °C
ANATRA	71 — 79 °C
TACCHINO	71 — 79 °C
IN GENERALE	71 — 79 °C
PESCE/FRUTTI DI MARE	
PESCE — Fritto/al forno	71 — 79 °C
ARAGOSTA	71 — 79 °C
GAMBERO — Fritto	71 — 79 °C
ARTICOLI AL FORNO	
PANE/PANINI	49 — 60 °C
VARIE	
STUFATI	71 — 79 °C
IMPASTO — Controllo	27 — 38 °C
UOVA —Fritte	66 — 71 °C
PIATTI SURGELATI	71 — 79 °C
ANTIPASTI	71 — 82 °C
PASTA	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
PATATE	82 °C
PIATTI UNICI	60 — 74 °C
SALSE	60 — 93 °C
ZUPPA	60 — 93 °C
VERDURE	71 — 79 °C

LE TEMPERATURE DI MANTENIMENTO ELENCATE SONO SOLO A SCOPO INDICATIVO. IL MANTENIMENTO DI TUTTI I CIBI DEVE BASARSI SULLA LORO TEMPERATURA INTERNA. PER I REQUISITI DI TEMPERATURA INTERNA, SEGUIRE SEMPRE LE NORME SANITARIE (D'IGIENE) LOCALI.

CURA E PULIZIA

PULIZIA E MANUTENZIONE PREVENTIVA

PROTEZIONE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO INOX

Nella cura delle superfici in acciaio inox, è importante proteggerle dalla corrosione. Prodotti chimici troppo forti, corrosivi o inappropriati possono distruggere completamente lo strato protettivo superficiale dell'acciaio inox. I tamponi abrasivi, i rotolini di lana acciaio o gli strumenti in metallo graffiano le superfici causando danni al rivestimento protettivo e, di conseguenza, provocando la corrosione. Anche l'acqua particolarmente dura con una concentrazione di cloruro medio-alta può causare l'ossidazione e la formazione di microfori che di conseguenza produce ruggine e corrosione. Inoltre, molti alimenti acidi che fuoriescono e vengono lasciati sulle superficie di metallo sono altri fattori che possono contribuire alla formazione della corrosione.

I prodotti detergenti, materiali e metodi corretti sono importantissimi per conservare l'aspetto e la durata di questo apparecchio. Le fuoriuscite di alimenti devono essere rimosse e le aree strofinate quanto prima, o come minimo almeno una volta al giorno. Sciacquare sempre accuratamente le superfici utilizzando un prodotto detergente e dopo ogni risciacquo asciugare immediatamente ogni ristagno di acqua.

PRODOTTI DETERGENTI

Utilizzare prodotti detergenti non abrasivi specifici per le superfici in acciaio inox. I prodotti detergenti non devono contenere composti di cloruro e sali quaternari. Non utilizzare mai acido idrocloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio inox. Utilizzare sempre prodotti detergenti adeguati consigliati dal produttore. Contattare il fornitore locale di prodotti detergenti per maggiori delucidazioni sul prodotto.

MATERIALI DI PULIZIA

L'operazione di pulizia di solito può essere realizzata con il prodotto detergente adeguato insieme ad un panno morbido e pulito. Quando si devono utilizzare dei metodi maggiormente aggressivi, utilizzare nei punti difficili un tampone non abrasivo, facendo attenzione a strofinare il metallo con il lato ruvido visibile per evitare graffi sulla superficie. Non rimuovere mai i residui di cibo utilizzando spazzole, pagliette in metallo o raschietti.

⚠ CAUTELA

PER PROTEGGERE LE SUPERFICI IN ACCIAIO INOX, EVITARE COMPLETAMENTE L'UTILIZZO DI COMPOSTI DETERGENTI ABRASIVI, DETERGENTI A BASE DI CLORURO O DETERGENTI CHE CONTENGONO SALI QUATERNARI. NON UTILIZZARE MAI ACIDO IDROCLORIDRICO (ACIDO MURIATICO) SULL'ACCIAIO INOX.

CURA E PULIZIA

La pulizia e l'aspetto di questo apparecchio contribuiranno in maniera notevole alla sua efficienza operativa e alla produzione di cibi saporiti e appetitosi. Gli apparecchi buoni che sono mantenuti puliti funzionano meglio e durano più a lungo.

PULIRE L'ARMADIETTO DI MANTENIMENTO TUTTI I GIORNI:

1. Scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione e lasciare che si raffreddi.

2. Togliere tutti gli articoli rimovibili come ripiani a griglia, montaggi laterali e leccarde. Pulire tutti i pezzi separatamente con un buon solvente del grasso o con un detersivo per uso commerciale. Risciacquare bene e asciugare.

3. Pulire le superfici metalliche interne dell'unità servendosi di un panno pulito inumidito e di un buon detersivo commerciale o solvente del grasso alla concentrazione consigliata. Spruzzare le aree molto sporche con uno sgrassante solubile in acqua e lasciare che agisca per 10 minuti prima di togliere lo sporco servendosi di un cuscinetto di pulizia di plastica. Per togliere i residui, risciacquare strofinando con una spugna e acqua calda pulita. Togliere l'acqua in eccesso con una spugna e asciugare con un panno pulito o lasciare asciugare all'aria. Rimettere a posto i montaggi laterali e i ripiani.

NOTA: Evitare di usare composti detergenti abrasivi, agenti di pulizia a base di cloro o che contengono sali quaternari. Non usare mai acido cloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

4. Pulire il quadro di comando, gli sfiati sullo sportello, la maniglia dello sportello e la guarnizione dello sportello perché queste aree raccolgono frammenti di cibo. Risciacquare le superfici con una spugna e con acqua calda pulita. Asciugare con un panno pulito.

5. Dopo averlo pulito e risciacquato, l'interno può essere passato con una soluzione igienizzante. Tale soluzione deve essere approvata per l'uso sulle superfici di acciaio inossidabile che vengono a contatto con il cibo.

6. Per aiutare a mantenere lo strato protettivo dell'acciaio inossidabile lucidato, pulire l'esterno dell'unità con un agente di pulizia consigliato per superfici di acciaio inossidabile. Spruzzare l'agente di pulizia o pulire con un panno strofinandolo in direzione della grana dell'acciaio inossidabile.

Seguire sempre le opportune norme statali o sanitarie (per l'igiene) locali per quanto riguarda i requisiti di pulizia e igiene degli apparecchi usati per servire cibo.

PERICOLO

EVITARE DI PULIRE L'INTERNO E L'ESTERNO CON VAPORE O CON ACQUA O SOLUZIONE LIQUIDA DI QUALSIVOGLIA NATURA. NON UTILIZZARE ALCUN GETTO D'ACQUA PER FACILITARE LA PULIZIA.

IL RISCHIO È DI DANNEGGIARE PESANTEMENTE I COLLEGAMENTI ELETTRICI.

LA GARANZIA NON AVRÀ PIÙ ALCUNA VALIDITÀ NEL CASO DI UTILIZZO DI ACQUA CORRENTE SULL'APPARECCHIATURA.

SANITIZZAZIONE

Il sapore e l'aroma del cibo sono solitamente uniti al punto che è difficile, se non impossibile, separare l'uno dall'altro. Vi è anche un importante e inseparabile rapporto tra pulizia e sapore del cibo. La pulizia, un'ottima efficienza operativa e l'aspetto dell'apparecchio contribuiscono in modo considerevole a rendere i cibi appetitosi e gustosi. Gli apparecchi buoni che sono mantenuti puliti funzionano meglio e durano più a lungo.

Molti cibi sono dotati del loro aroma particolare e molti assorbono anche altri odori presenti. Sfortunatamente, il cibo non conosce la differenza e può assorbire sia odori BUONI che odori CATTIVI. La maggioranza dei sapori e odori indesiderabili nei cibi serviti in luoghi di ristoro sono causati da proliferazione batterica. Il sapore acido, rancido, stantio o altri sapori CATTIVI sono normalmente il prodotto di attività dei germi.

Il modo più semplice per garantire un pieno sapore naturale è di pulire a fondo. Ciò significa un buon controllo sia dello sporco visibile (macchie) che di quello invisibile (germi). Per ottenere buoni risultati occorre affrontare la pulizia in modo completo. In questo modo si garantirà un piacevole aspetto dell'apparecchio oltre alla sua massima efficienza e utilità. Ma, cosa ancora più importante, un buon programma di sanitizzazione rappresenta uno degli elementi chiave nella prevenzione di malattie causate dal cibo.

L'ambiente di mantenimento controllato dei cibi preparati è solo uno dei fattori importanti nella prevenzione di malattie causate dal cibo. Il monitoraggio della temperatura è ugualmente importante al momento di ricevere, conservare, preparare e servire i cibi.

Il modo più accurato di misurare la temperatura sicura sia dei cibi caldi che di quelli freddi è quello della temperatura interna. Un termometro di qualità è uno strumento efficace a questo fine e lo si dovrebbe usare normalmente con tutti i prodotti che richiedono il mantenimento a una temperatura specifica.

Un programma di sanitizzazione completo dovrebbe concentrarsi sull'addestrare il personale addetto sulle procedure fondamentali d'igiene. Ciò include igiene personale, gestione corretta dei cibi crudi, temperatura di cottura e temperatura interna dei prodotti e monitoraggio di routine delle temperature interne dal momento di ricevere a quello di servire il cibo.

La maggioranza delle malattie causate dal cibo può essere prevenuta tramite un adeguato controllo della temperatura e un completo programma di sanitizzazione. Questi fattori sono entrambi importanti per la qualità del servizio e la soddisfazione della clientela. Le pratiche di gestione sicura del cibo per prevenire le malattie causate dal cibo sono d'importanza critica per la salute e la sicurezza della clientela.

Informazioni supplementari sono disponibili mettendosi in contatto con:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION
FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

TEMPERATURE INTERNE DEI CIBI	
CIBI CALDI	
ZONA PERICOLOSA	DA 4 A 60 °C
ZONA CRITICA	DA 21 A 49 °C
ZONA SICURA	DA 60 A 74 °C
CIBI FREDDI	
ZONA PERICOLOSA	SOPRA 4 °C
ZONA SICURA	DA 2 A 4 °C
CIBI SURGELATI	
ZONA PERICOLOSA	SOPRA 0 °C
ZONA CRITICA	DA -18 A 0 °C
ZONA SICURA	-18 °C O MENO

ASSISTENZA

PRECISIONE DEL TERMOSTATO

Il termostato elettronico è uno strumento di precisione ed è stato progettato per fornire prestazioni senza problemi. Se si sospetta che la temperatura all'interno dello scomparto di mantenimento non corrisponda a quella indicata sul display digitale, seguire le istruzioni elencate sotto.

1. Controllare per accertarsi che la tensione dell'unità corrisponda a quella della fonte di alimentazione. Una fonte di alimentazione inferiore a quella richiesta per far funzionare l'unità può risultare in valori di temperatura non accurati.
2. Verificare la temperatura all'interno dello scomparto di mantenimento servendosi di una sonda termica di qualità.
   a. Svuotare completamente lo scomparto di mantenimento a eccezione dei ripiani a griglia.
   b. Accertarsi che il sensore dell'armadietto di mantenimento, situato all'interno dello scomparto di mantenimento sul lato sinistro dell'unità, sia completamente pulito.
   c. Appendere la sonda termica nel centro dello scomparto di mantenimento.
   d. Lasciare che la temperatura sul termometro elettronico si stabilizzi per almeno un'ora prima di paragonare il display digitale con la lettura sulla sonda termica.

      NON APRIRE LO SPORTELLO (O SPORTELLI) DELL'ARMADIETTO DURANTE IL PERIODO DI STABILIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA.

Se la lettura sulla sonda termica non corrisponde a quella del display digitale, il sensore dell'aria potrebbe presentare un problema. Vedere la guida all'individuazione e soluzione dei problemi nel presente manuale o chiamare il reparto di assistenza alla fabbrica per indicazioni.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

CAUTELA

LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.

INDIVIDUAZIONE E SOLUZIONE PROBLEMI

La presente sezione intende assistere solo i tecnici qualificati e non è prevista per l'uso da parte di personale di assistenza non addestrato o non autorizzato. Se l'unità Alto-Shaam® non funziona correttamente controllare quanto segue prima di chiamare l'agente di assistenza autorizzato locale di Alto-Shaam:

- ☛ controllare l'interruttore automatico principale dell'alimentazione e accertarsi che sia sulla posizione di acceso prima di riaccendere l'unità, se applicabile. ***Non tentare di eseguire interventi di assistenza o riparazioni dell'armadietto di mantenimento oltre questo punto.*** **Mettersi in contatto con Alto-Shaam per essere riferiti al più vicino agente di assistenza. Le riparazioni eseguite da personale diverso dagli agenti di assistenza senza l'autorizzazione a priori di Alto-Shaam® annulleranno la garanzia dell'unità.**

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

CAUTELA

LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.

ASSISTENZA

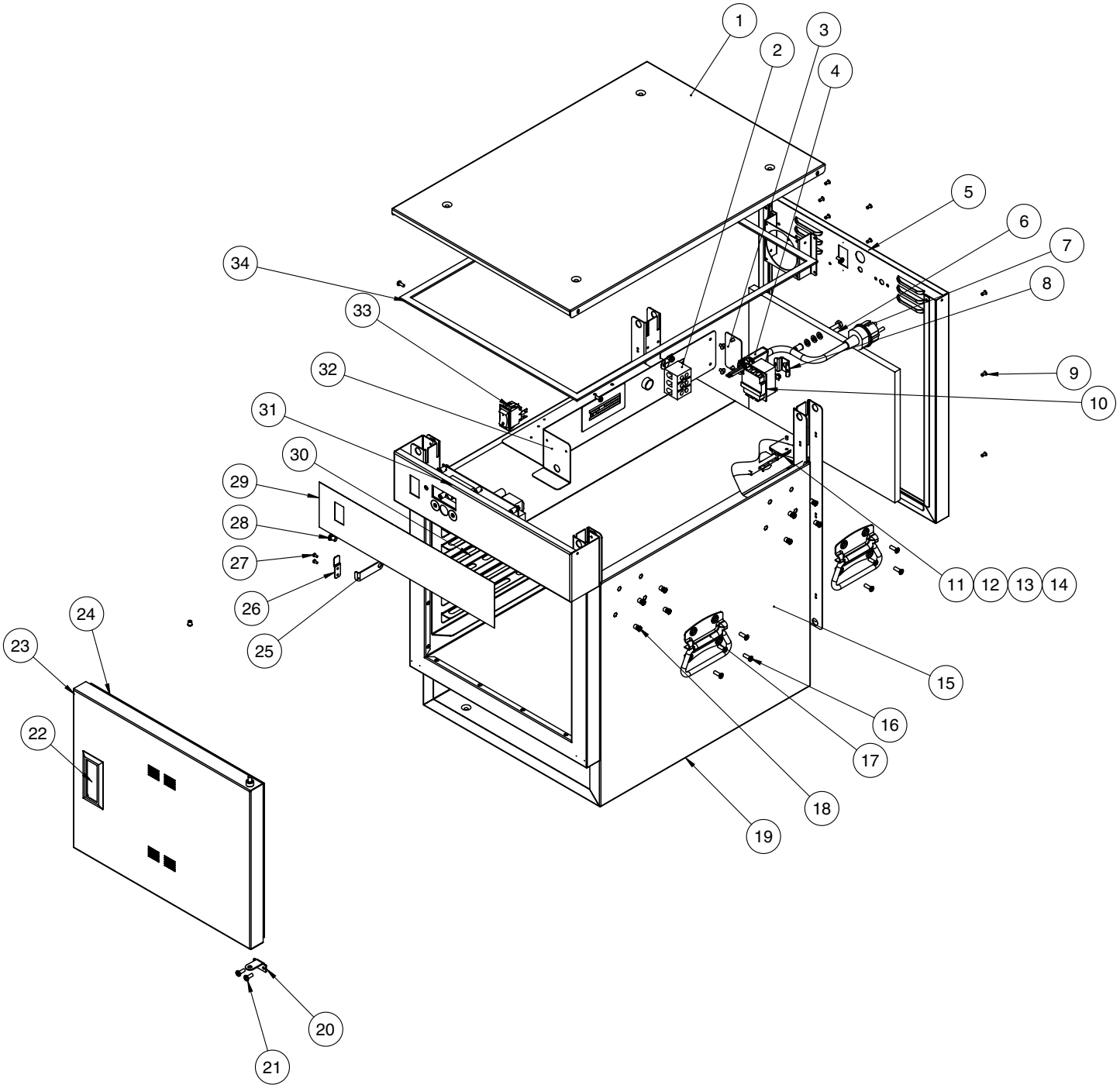
INDIVIDUAZIONE E SOLUZIONE PROBLEMI

Codice errore	Descrizione	Possibile causa
E-10	**Il sensore d'aria della cavità è cortocircuitato**	La lettura del sensore d'aria della cavità è <5 °F. Verificare l'integrità del sensore. Per le istruzioni di test, vedere le istruzioni sottostanti.
E-11	**Il sensore d'aria della cavità è aperto**	La lettura del sensore d'aria della cavità è > 517 F. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore.
E-20	**La sonda prodotto è cortocircuitata** *Il forno cuoce solo a tempo*	La lettura della sonda del prodotto è < 5 °F. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore.
E-21	**La sonda prodotto è aperta** *Il forno cuoce solo a tempo*	La lettura della sonda del prodotto è >517 °F. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore.
E-30	**Temperatura bassa**	L'unità non ha raggiunto il punto di regolazione (25 °F) per più di 90 minuti.
E-31	**Surriscaldamento**	L'unità è stata più di 25 °F sopra il punto di regolazione massimo della cavità per più di 2 minuti. **Nota:** gli armadietti di mantenimento che presentano questo codice d'errore sono più di 145 °F al disopra del punto di regolazione massimo.
E-50	**Errore di misura della temperatura**	Contattare la fabbrica.
E-51	**Errore di misura della temperatura**	Contattare la fabbrica.
E-60	**Errore dell'orologio in tempo reale**	Dati impostati al valore di fabbrica. Accertarsi che l'ora e la data, se applicabile, siano corrette.
E-61	**Errore dell'orologio in tempo reale**	Contattare la fabbrica.
E-64	**L'orologio non sta oscillando**	Contattare la fabbrica.
E-70	**Errore configurazione commutatori**	Vedere lo schema d'impianto per il modello particolare e garantire che i commutatori sul comando siano impostati come indicato nello schema. Se i commutatori sono impostati correttamente come da schema, sostituire il comando.
E-78	**Tensione bassa**	Tensione sotto 90 V c.a. in un'unità a 125 V c.a., o sotto 190 V c.a. in un'unità a 208-240 V c.a. Correggere la tensione.
E-79	**Tensione alta**	Tensione oltre 135 V c.a. in un'unità a 125 V c.a., o oltre 250 V c.a. in un'unità a 208-240 V c.a. Correggere la tensione.
E-80	**Errore EEPROM**	Accertarsi che tutte le impostazioni di temperatura e di tempo siano corrette. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
E-81	**Errore EEPROM**	Contattare la fabbrica.
E-82	**Errore EEPROM**	Contattare la fabbrica.
E-83	**Errore EEPROM**	Contattare la fabbrica.
E-85	**Errore EEPROM**	Se prima erano accesi, adesso i timer sono tutti spenti. Può essere una EEPROM difettosa.
E-86	**Errore EEPROM**	La memoria HACCP memorizzata è corrotta. L'indirizzo HACCP si resetta su 1. L'EEPROM potrebbe essere difettosa. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
E-87	**Errore EEPROM**	Gli offset memorizzati sono corrotti. Gli offset si resettano a 0. Potrebbe essere necessario ritarare il controllo. Può essere una EEPROM difettosa. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
E-88	**Errore EEPROM**	Tutti i punti di regolazione dei timer sono resettati a 1 minuto. Se prima erano accesi, adesso i timer sono spenti. Può essere una EEPROM difettosa.
E-90	**Pulsante inceppato**	Un pulsante è stato premuto per >60 secondi. Regolare il controllo. L'errore si resetta quando il problema è stato risolto.
E-dS	**Errore chiave dati**	La firma digitale chiave dati non è compatibile. Se l'errore persiste, spegnere e accendere l'unità e installare una chiave dati compatibile.
E-dT	**Errore chiave dati**	Chiave dati incompatibile con il comando. Installare una chiave dati compatibile.
E-dU	**Chiave dati scollegata**	Installare la chiave dati e spegnere e accendere il comando per azzerare l'errore.
dLto	**Il tempo del data logger è scaduto**	Spegnere e riaccendere. Se l'errore persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
dLSD	**La scheda MicroSD non è inserita**	Inserire la scheda SD e spegnere e riaccendere. Se l'errore persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
Nota: *nel dubbio, se il problema persiste, spegnere e accendere sempre il comando e mettersi in contatto con la fabbrica.*		

Per provare la sonda e sensore dell'aria:

Sottoporre a test la sonda e il sensore dell'aria mettendoli in un bagno di acqua ghiacciata e usando un ohmmetro impostato sulla scala degli Ohm. La lettura dovrebbe dare una resistenza di 100 Ohm. Se la lettura è di 2 Ohm in più o in meno, il sensore deve essere sostituito.

SCOMPARTO SINGOLO - 300-S



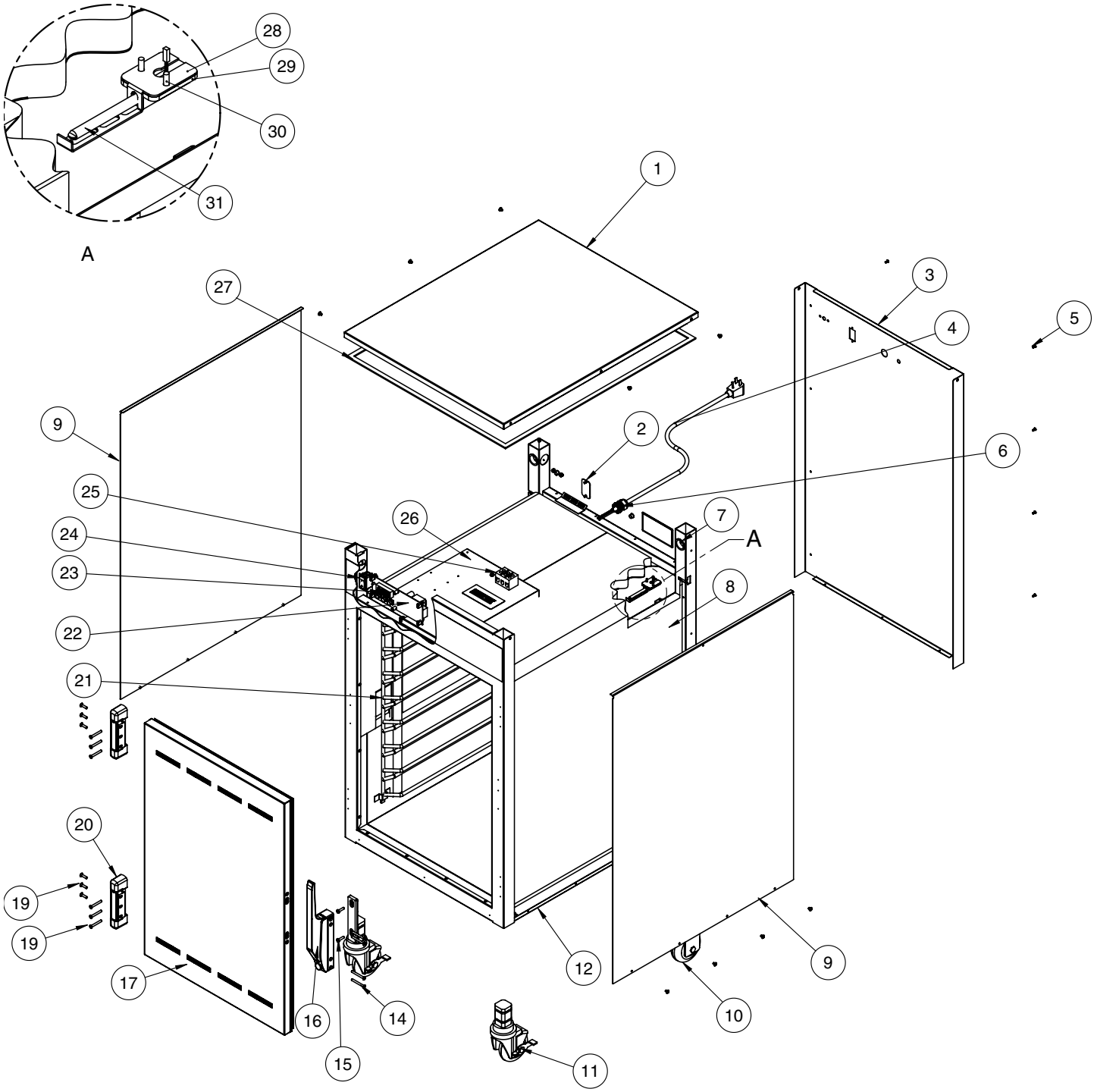
I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

SCOMPARTO SINGOLO - 300-S

ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.
1	COPERCHIO CALOTTA SUPERIORE	1012831	1
2	BLOCCO TERMINALE	BK-3019	1
3	COPERTURA FORO RITAGLIATO INTERRUTTORE	11133	1
4	BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE	BU-34898	1
5	FINITURA POSTERIORE	5014525	1
6	ISOLAMENTO	IN-2003	1
7	GRUPPO CORDONE, 230 V	CD-3922	1
	GRUPPO CORDONE, 120 V	CD-3232	1
8	COPERTURA PROTEZIONE LIMITE MASSIMO	1003936	1
9	RIVETTO, CIECO, N. 44, ACCIAIO INOSSIDABILE	RI-2100	16
10	TERMOSTATO DI LIMITE MASSIMO	TT-33476	1
11	STAFFA DI MONTAGGIO SENSORE	1008272	1
12	BLOCCO, SENSORE	BK-29606	1
13	VITE, 6-32 X 1/2, PHILLIPS FILETTATURA GROSSA	SC-2254	2
14	SENSORE, TEMPERATURA FORNO	PR-34494	1
15	ISOLAMENTO	IN-22364	1
16	VITE, M5 X 0,8 X 18 MM PIATTA	SC-22281	16
17	MANIGLIA DI TRASPORTO	HD-2021	4
18	DADO, ESAGONALE INSERTO M5	NU-23909	16
19	POSTO INVOLUCRO ESTERNO	5014538	1
20	PIASTRA A CERNIERA, PARTE INFERIORE DESTRO	1012999	1
	A SINISTRA*	1014661	1
21	VITE, TESTA PHILLIPS TRH 8-32 X 1/4 DI POLLICE	SC-2459	12
22	MANIGLIA, A TIRARE, INCASSATA	HD-28789	5
23	GRUPPO SPORTELLO	5014458	1
24	GUARNIZIONE SPORTELLO	GS-35092	1
25	CHIAVISTELLO SPORTELLO	1013803	1
26	BATTENTE CHIAVISTELLO SPORTELLO	1013809	1
27	VITE, TESTA CILINDRICA M3 X 0,5 X 6 MM	SC-22266	2
28	PERNO, SPALLA, CORTO, ACCIAIO INOSSIDABILE	ST-2546	1
29	QUADRO, MASCHERINA	PE-35188	1
30	MONTANTI LATERALI	1012872	2
31	COMANDO	CC-34970	1
32	CHASSIS ELETTRICO, POSTO	5014530	1
33	INTERRUTTORE, A BILANCIERE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1
34	GUARNIZIONE, ADESIVA, 0,125 X 0,375	GS-23622	1
35	COPERTURA SONDA	1008807	1
36*	BOCCOLA, SCATTO 3/4 DI POLLICE	BU-3008	1
37*	DADO, ESAGONALE 6-32, ACCIAIO INOSSIDABILE	NU-2361	4
38*	VITE, 10-32 X 1/4, TESTA CILINDRICA RETTIFICATA	SC-2190	1
39*	VITI, M4-0,7 X 6 MM PHILLIPS	SC-22271	2
40*	VITE, TESTA CILINDRICA ESAGONALE M6 X 20	SC-22924	1
41*	VITE, 6-32 X 1-1/4, TESTA CILINDRICA	SC-2365	2
42*	VITE, TESTA CILINDRICA M6 X 1,0 X 10	SC-27078	2
43*	RIPIANI	SH-2107	2
44*	DISTANZIATORE, INSERIMENTO A SCATTO, 7/16”	SP-29392	6
45*	RONDELLA, PIATTA	WS-22297	2
46*	RONDELLA, ELASTICA DI SICUREZZA	WS-22302	2
47*	RONDELLA, 6-32, PIATTA, NYLON	WS-23148	4
48*	RONDELLA, A STELLA, DI SICUREZZA	WS-2467	1
49*	RISCALDATORE AREA METALIZZATA, 230 V	EL-29740	1
50*	RISCALDATORE AREA METALIZZATA, 120 V	EL-35173	1

* NON ILLUSTRATO

SCOMPARTO SINGOLO - 500-S, 750-S, 1000-S, 1200-S
(1000-S MOSTRATO)



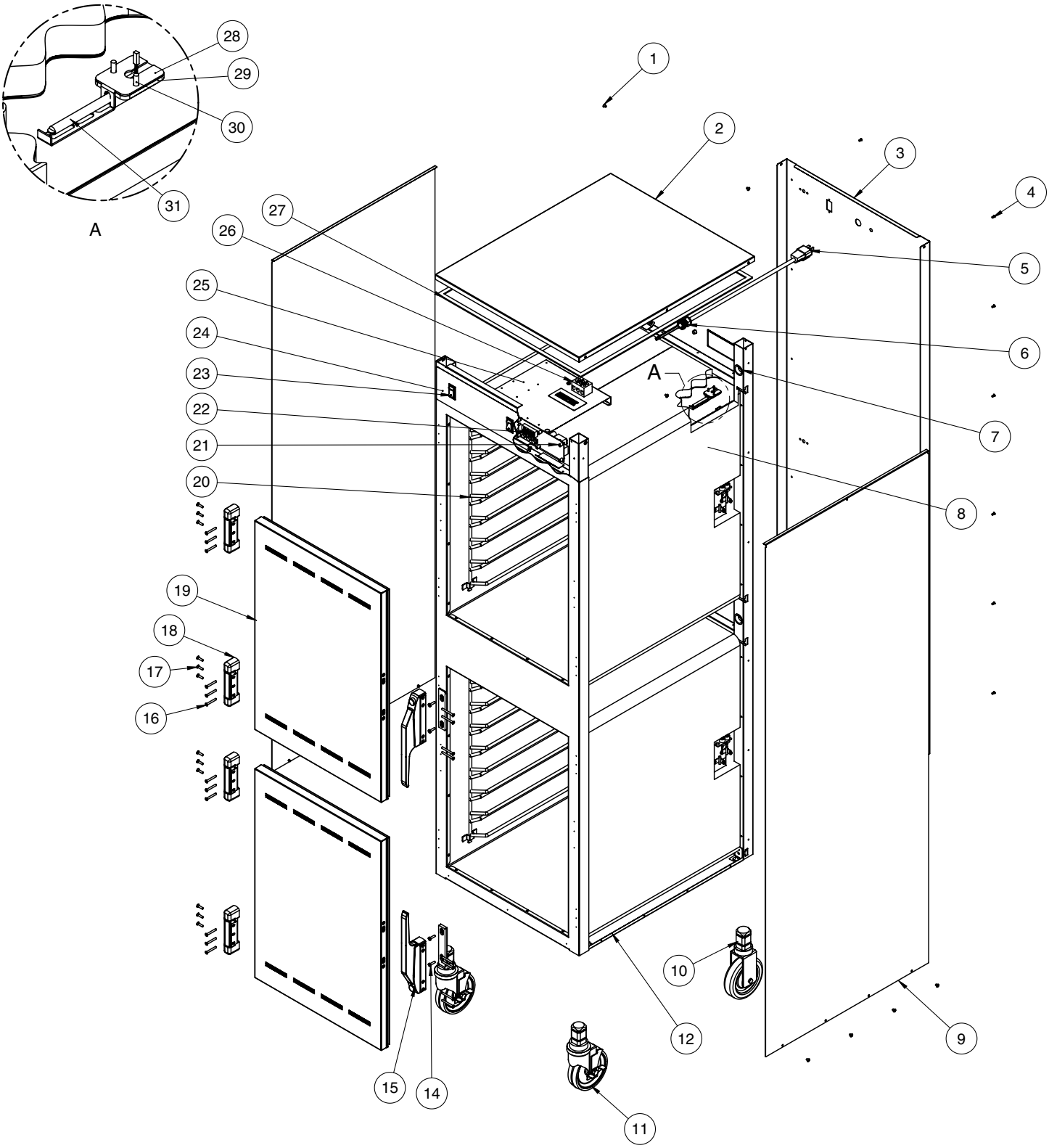
I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

SCOMPARTO SINGOLO - 500-S, 750-S, 1000-S, 1200-S

	MODELLO >	500-S		750-S		1000-S		1200-S	
ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.
1	COPERCHIO CALOTTA SUPERIORE	1011946	1	1011872	1	1011534	1	1011653	1
2	COPERTURA FORO RITAGLIATO INTERRUTTORE	1011697	1	1011697	1	1011697	1	1011697	1
3	FINITURA POSTERIORE	1011944	1	1011873	1	1011618	1	1011752	1
4	GRUPPO CORDONE, 120 V	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1
	GRUPPO CORDONE, 208-240 V	CD-3551	1	CD-3551	11	CD-3551	1	CD-3551	1
	GRUPPO CORDONE, 230 V	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1
5	RIVETTO, CIECO, N. 44, ACCIAIO INOSSIDABILE	RI-2100	24	RI-2100	24	RI-2100	24	RI-2100	24
6	BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
7	BOCCOLA, 1 SCATTO -1/8 DI POLLICE	BU-3378	4	BU-3378	4	BU-3378	4	BU-3378	4
8	ISOLAMENTO	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1
9	PANNELLO LATERALE	5015081	2	5015083	2	5015088	2	5015092	2
10	RUOTA, 89 MM, FISSA	CS-24674	2	CS-24674	2	CS-24674	2	——	——
	RUOTA, 127 MM, FISSA	——	——	——	——	——	——	CS-24874	2
11	RUOTA, 89 MM, CON FRENO	CS-24675	2	CS-24675	2	CS-24675	2	——	——
	RUOTA, 127 MM, CON FRENO	——	——	——	——	——	——	CS-24875	2
12	PANNELLO DI FONDO	1010774	1	1010394	1	1009941	1	1011650	1
13*	NON ILLUSTRATO	——	——	——	——	——	——	——	——
14	VITE, 10-32 X 1/4, PHILLIPS, PIANA, 18-8	SC-29387	4	SC-29387	4	SC-29387	4	SC-29387	4
15	VITE, PHILLIPS 10-32 X 3/4, TESTA CILINDRICA	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2
16	MANIGLIA, CHIUSURA MAGNETICA OFFSET	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1
17	GRUPPO SPORTELLO	5013132	1	5012938	1	5012801	1	5012663	1
	GRUPPO PORTA, FINESTRA	——	——	5013129	1	5012806	1	5012822	1
	GUARNIZIONE SPORTELLO	GS-23790	1	GS-22951	1	GS-22952	1	GS-22952	1
18	VITE, 10-32 X 1-1/2, PHILLIPS, PIATTA, 18-8	SC-2073	6	SC-2073	6	SC-2073	6	SC-2073	6
19	VITE, 10-32 X 3/4, PARTI NON UNIFICATE, PIANA, A 18-8	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6
20	CERNIERA, OFFSET 35 MM, COPPIA, CROMATA	HG-22338	2	HG-22338	2	HG-22338	1	HG-22338	1
21	MONTANTE LATERALE	SR-28402	2	SR-28404	2	SR-2120	2	——	——
	*GUIDE SCORRIMENTO PIATTI	——	——	——	——	——	——	SR-24447	8
	*BINARIO GUIDA SCORRIMENTO PIATTI	——	——	——	——	——	——	1011741	4
22	FINITURA ANTERIORE, COMANDO	5013104	1	5012940	1	5012285	1	5012731	1
23	COMANDO	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1
24	INTERRUTTORE, A BILANCIERE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1
25	BLOCCO TERMINALE	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
26	TELAIO ELETTRICO	5012122	1	5012122	1	5012122	1	5012122	1
27	TENUTE, ADESIVE, 0,125 X 0,375 [PIEDI LINEARI]	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1
28	STAFFA DI MONTAGGIO SENSORE	1008272	1	1008272	1	1008272	1	1008272	1
29	BLOCCO, SENSORE	BK-29606	1	BK-29606	1	BK-29606	1	BK-29606	1
30	VITE, 6-32 X 1/2, PHILLIPS FILETTATURA GROSSA	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	2
31	SENSORE, TEMPERATURA FORNO	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	1
32*	TENUTA SONDA NON PER ALIMENTI	1006871	1	1006871	1	1006871	1	1006871	1
33*	PANNELLO POSTERIORE INTERNO	1011938	1	1011861	1	1011529	1	1011654	1
34*	DADO, M4-0,7 ESAGONALE 18-8	NU-22286	2	NU-22286	2	NU-22286	2	NU-22286	2
35*	DADO, ESAGONALE 8-32	NU-2296	2	NU-2296	2	NU-2296	2	NU-2296	2
36*	DADO ESAGONALE 6-32	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4
37*	QUADRO, MASCHERINA	PE-29399	1	PE-29398	1	PE-29396	1	PE-29397	1
38*	TAPPO, FORO DI 3/8 DI POLLICE	PG-25574	2	PG-25574	2	PG-25574	2	PG-25574	2
39*	VITE, 10-32 X 1/4, TESTA CILINDRICA RETTIFICATA	——	——	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1
40*	VITI, M4-0,7 X 6 MM PHILLIPS	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2
41*	VITE, 1/4 X 1/2, INTAGLIO ROTONDO	SC-2332	4	SC-2332	4	SC-2332	4	SC-2332	4
42*	VITE, 6-32 X 1-1/4, TESTA CILINDRICA	——	——	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2
43*	VITI, PHILLIPS 8-32 X 1/2 POLLICE	SC-2425	6	SC-2425	6	SC-2425	6	SC-2425	6
44*	DISTANZIATORE, INSERIMENTO A SCATTO, 7/16"	SP-29392	6	SP-29392	6	SP-29392	6	SP-29392	6
45*	RIPIANO, CROMATO	SH-2107	2	SH-2105	2	——	——	——	——
46*	NASTRO, LARGO 1/2 POLLICE	TA-24637	9	TA-24637	9	TA-24637	9	TA-24637	18
47*	RONDELLA, 6-32, PIATTA, NYLON	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	4
48*	RONDELLA, A STELLA, DI SICUREZZA	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1

* NON ILLUSTRATO

SCOMPARTO DOPPIO - 1000-UP, 1200-UP
(1000-UP MOSTRATO)



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

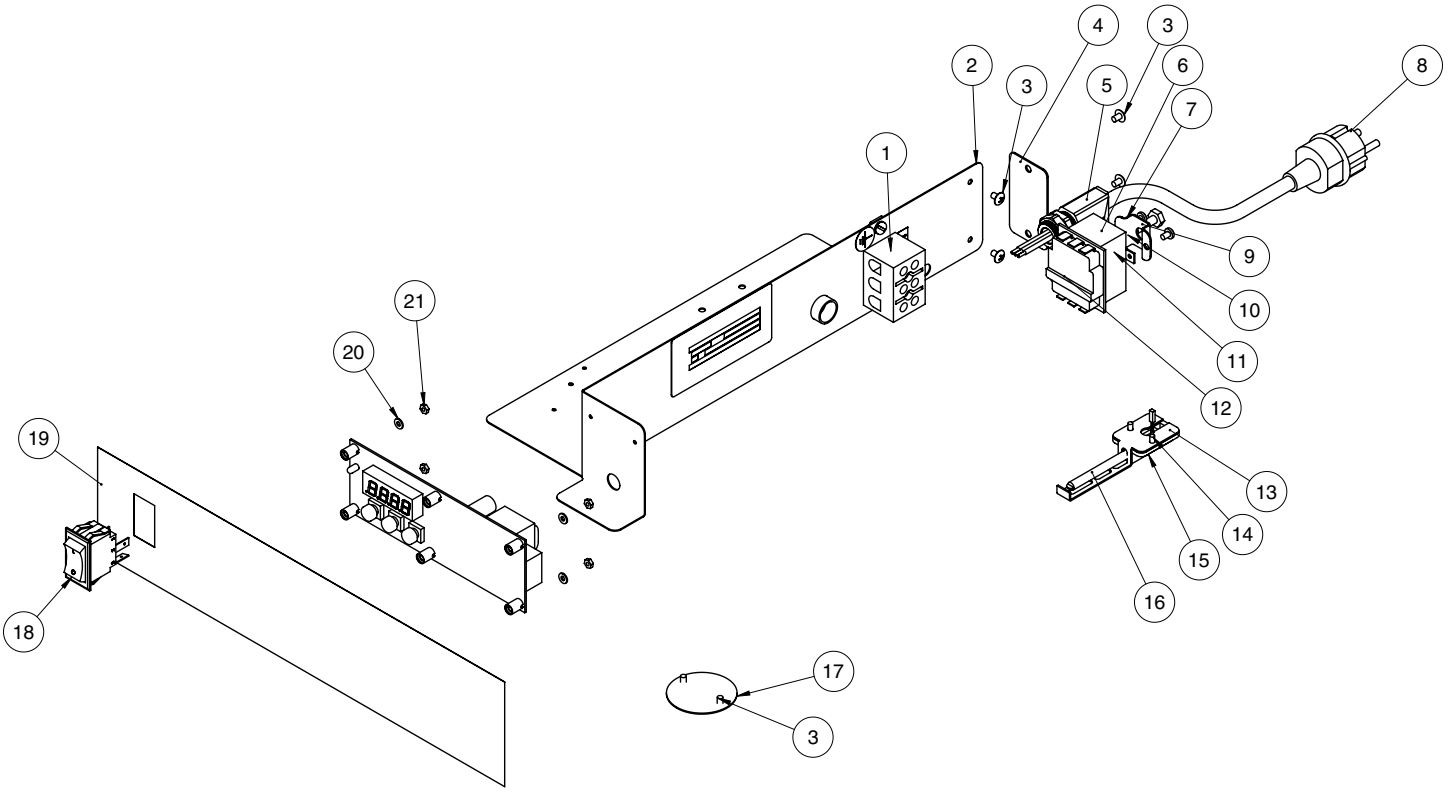
SCOMPARTO DOPPIO - 1000-UP, 1200-UP

	MODELLO >	1000-UP		1200-UP	
ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.
1	VITE, PHILLIPS 8-32 X 1/4 DI POLLICE	SC-2459	30	SC-2459	32
2	COPERCHIO CALOTTA SUPERIORE	1011534	1	1011653	1
3	FINITURA POSTERIORE	1011532	1	1011652	1
4	RIVETTO, CIECO, N. 44, ACCIAIO INOSSIDABILE	RI-2100	44	RI-2100	44
5	GRUPPO CORDONE, 120 V	CD-33824	1	CD-33824	1
	GRUPPO CORDONE, 208-240 V	CD-3551	1	CD-3551	1
	GRUPPO CORDONE, 230 V	CD-3922	1	CD-3922	1
6	BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE	BU-3964	1	BU-3964	1
7	BOCCOLA, 1 SCATTO -1/8 DI POLLICE	BU-3378	8	BU-3378	8
8	ISOLAMENTO	IN-22364	1	IN-22364	1
9	PANNELLO LATERALE	5015105	2	5015105	2
10	RUOTA, 127 MM, FISSA	CS-24874	2	CS-24874	2
11	RUOTA, 127 MM, GIREVOLE CON FRENO	CS-24875	2	CS-24875	2
12	PANNELLO DI FONDO	1009941	1	1011650	1
13*	NON ILLUSTRATO	——	——	——	——
14	VITE, PHILLIPS 10-32 X 3/4, TESTA CILINDRICA	SC-2071	4	SC-2071	4
15	MANIGLIA, CHIUSURA MAGNETICA OFFSET	HD-27080	2	HD-27080	2
16	VITE, 10-32 X 1-1/2, PHILLIPS, PIANA, 18-8	SC-2073	12	SC-2073	12
17	VITE, 10-32 X 3/4, PIANA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8	SC-2072	12	SC-2072	12
18	CERNIERA, OFFSET 35 MM, COPPIA, CROMATA	HG-22338	2	HG-22338	2
19	GRUPPO SPORTELLO	5012801	2	5012663	2
	GRUPPO PORTA, FINESTRA	5012806	1	5012822	1
	GUARNIZIONE SPORTELLO	GS-22952	1	GS-22952	1
20	MONTANTE LATERALE	SR-2120	4	——	——
21	FINITURA ANTERIORE, COMANDO	5012113	1	5012345	1
22	COMANDO	CC-34970	2	CC-34970	2
23	INTERRUTTORE, A BILANCIERE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	2	SW-34769	2
24	QUADRO, MASCHERINA	PE-29394	1	PE-29395	1
25	TELAIO ELETTRICO	5012122	1	5012122	1
26	BLOCCO TERMINALE	BK-3019	1	BK-3019	1
27	GUARNIZIONE, ADESIVA, 0,125 X 0,375 [PIEDI LINEARI]	GS-23622	1	GS-23622	1
28	STAFFA DI MONTAGGIO SENSORE	1008272	2	1008272	2
29	BLOCCO, SENSORE	BK-29606	2	BK-29606	2
30	VITE, 6-32 X 1/2, PHILLIPS FILETTATURA GROSSA PARTI NON UNIFICATE, PIATTA	SC-2254	2	SC-2254	2
31	SENSORE, TEMPERATURA FORNO	PR-34494	2	PR-34494	2
32*	TENUTA SONDA NON PER ALIMENTI	1006871	2	1006871	2
33*	PANNELLO POSTERIORE INTERNO	1011529	2	1011654	2
34*	COPERTURA FORO RITAGLIATO INTERRUTTORE	1011697	1	1011397	1
35*	DADO, M4-0,7 ESAGONALE 18-8	NU-22286	4	NU-22286	4
36*	DADO, ESAGONALE 8-32	NU-2296	2	NU-2296	2
37*	DADO, ESAGONALE 6-32, ACCIAIO INOSSIDABILE	NU-2361	8	NU-2361	8
38*	TAPPO, FORO DI 3/8 DI POLLICE	PG-25574	3	PG-25574	3
39*	VITE, 10-32 X 1/4, TESTA CILINDRICA RETTIFICATA	SC-2190	1	SC-2190	1
40*	VITI, M4-0,7 X 6 MM PHILLIPS	SC-22271	4	SC-22271	4
41*	VITE, 1/4-20 X 1/2, FILETTATURA PER PARTI NON UNIFICATE, INTAGLIO ROTONDO	SC-2332	4	SC-2332	4
42*	VITE, 6-32 X 1-1/4, TESTA CILINDRICA	SC-2365	2	SC-2365	2
43*	VITE, 10-32 X 1-3/4, NON UNIFICATA, PHIL, PIATTA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8	SC-29387	8	SC-29387	8
44*	DISTANZIATORE, INSERIMENTO A SCATTO, 7/16, COMANDO	SP-29392	12	SP-29392	12
	*GUIDA SCORRIMENTO PIATTI	——	——	SR-24447	16
	*BINARIO GUIDA SCORRIMENTO PIATTI	——	——	1011741	8
45*	NASTRO, LARGO 1/2 POLLICE, SPESSO 25 MILLESIMI DI POLLICE	TA-24637	2	——	——
46*	RONDELLA, 6-32, PIATTA, NYLON	WS-23148	8	WS-23148	8
47*	RONDELLA, A STELLA, DI SICUREZZA	WS-2467	1	WS-2467	1

* NON ILLUSTRATO

ASSISTENZA

COMPONENTI ELETTRONIC - 300-S



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.
1	BLOCCO TERMINALE	BK-3019	1	12	DADO, INSERTO FILETTATO, M6	NU-22770	1
2	GRUPPO TELAIO ELETTRICO	5015058	1	13	STAFFA, MONTAGGIO SENSORE	1008272	1
3	VITE PHILLIPS 8-32 X 1/4 DI POLLICE	SC-2459	4	14	VITE, TESTA CILINDRICA 6-32 X 3/8 DI POLLICE	SC-2254	2
4	COPERTURA INTERRUTTORE	11133	1	15	BLOCCO SENSORE	BK-29606	1
5	BOCCOLA, SCARICO SOLLECITAZIONE, 90°	BU-34898	1	16	SONDA	PR-34494	1
6	TERMOSTATO DI LIMITE MASSIMO	TT-33476	1	17	COPERTURA SONDA	1008807	1
7	COPERTURA FORO RITAGLIATO INTERRUTTORE	1003936	1	18	INTERRUTTORE, A BILANCIERE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1
8	GRUPPO CORDONE, 120 V	CD-3232	1	19	QUADRO, MASCHERINA	PE-35188	1
	GRUPPO CORDONE, 230 V	CD-3922	1	20	RONDELLA, 6-32, PIATTA, NYLON	WS-23148	4
9	VITE, A TESTA CILINDRICA ESAGONALE, M6	SC-22924	1	21	DADO, ESAGONALE 6-32, ACCIAIO INOSSIDABILE	NU-2361	4
10	RONDELLA, PIATTA	WS-22297	2	22*	VITI, M4-0,7 X 6 MM PHILLIPS	SC-22271	2
11	RONDELLA, ELASTICA DI SICUREZZA	WS-22302	2				

* NON ILLUSTRATO

⚠ PERICOLO

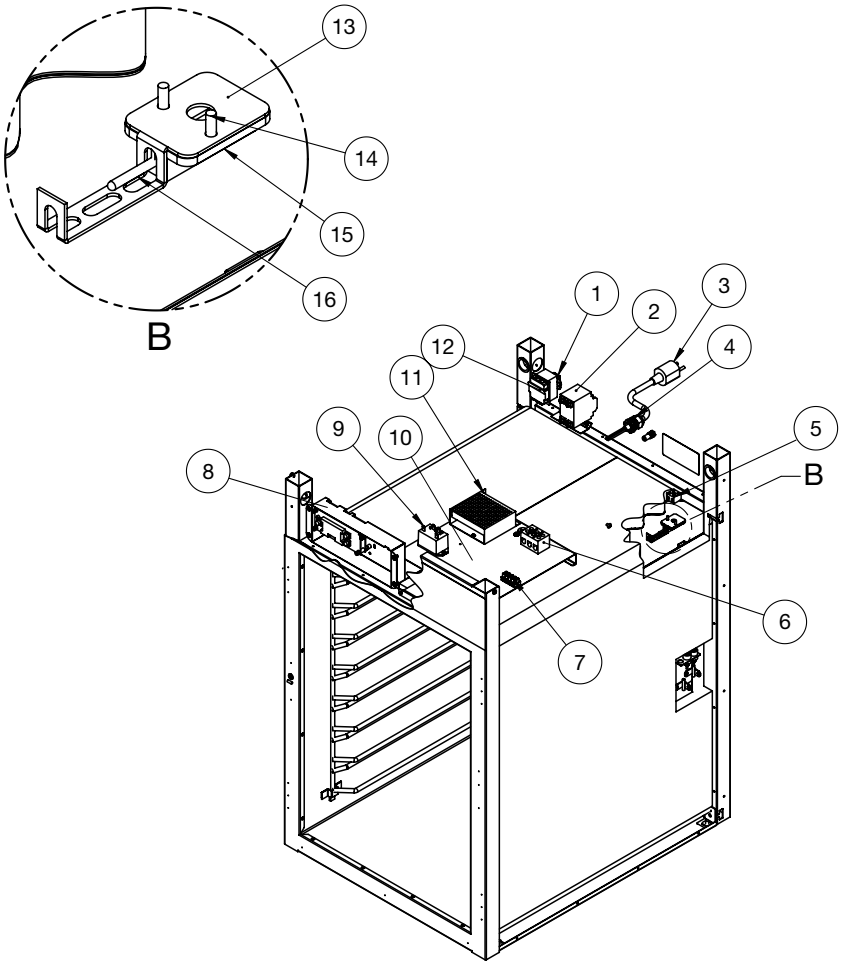
SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

CAUTELA

LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.

ASSISTENZA

COMPONENTI ELETTRONIC - COMANDO DELUXE



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.
1	COPERTURA FORO RITAGLIATO INTERRUTTORE	1003936	1	8	COMANDO SENZA TIMER	5012946	1
2	INTERRUTTORE, AUTOMATICO	SW-34769	1	9	RELÈ	RL-33558	1
3	GRUPPO CORDONE, 120 V	CD-3232	1	10	TELAIO ELETTRICO	5012122	1
	GRUPPO CORDONE, 208-240 V	CD-3551	1	11	SCHEDA ALIMENTATORE	BA-33554	1
	GRUPPO CORDONE, 230 V	CD-3922	1	12	TERMOSTATO DI LIMITE MASSIMO	TT-33476	1
4	BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE	BU-3964	1	13	PROTEZIONE SENSORE	1493	1
5	BLOCCO TERMINALE, SENSORE	BK-33546	1	14	VITE, 6-32 X 1/2, PHILLIPS FILETTATURA GROSSA	SC-2254	2
6	BLOCCO TERMINALE	BK-3019	1	15	BLOCCO MONTAGGIO SENSORI	BK-29605	1
7	STRISCIA TERMINALE	TM-33560	1	16	SENSORE	SN-33541	1

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

CAUTELA

LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.

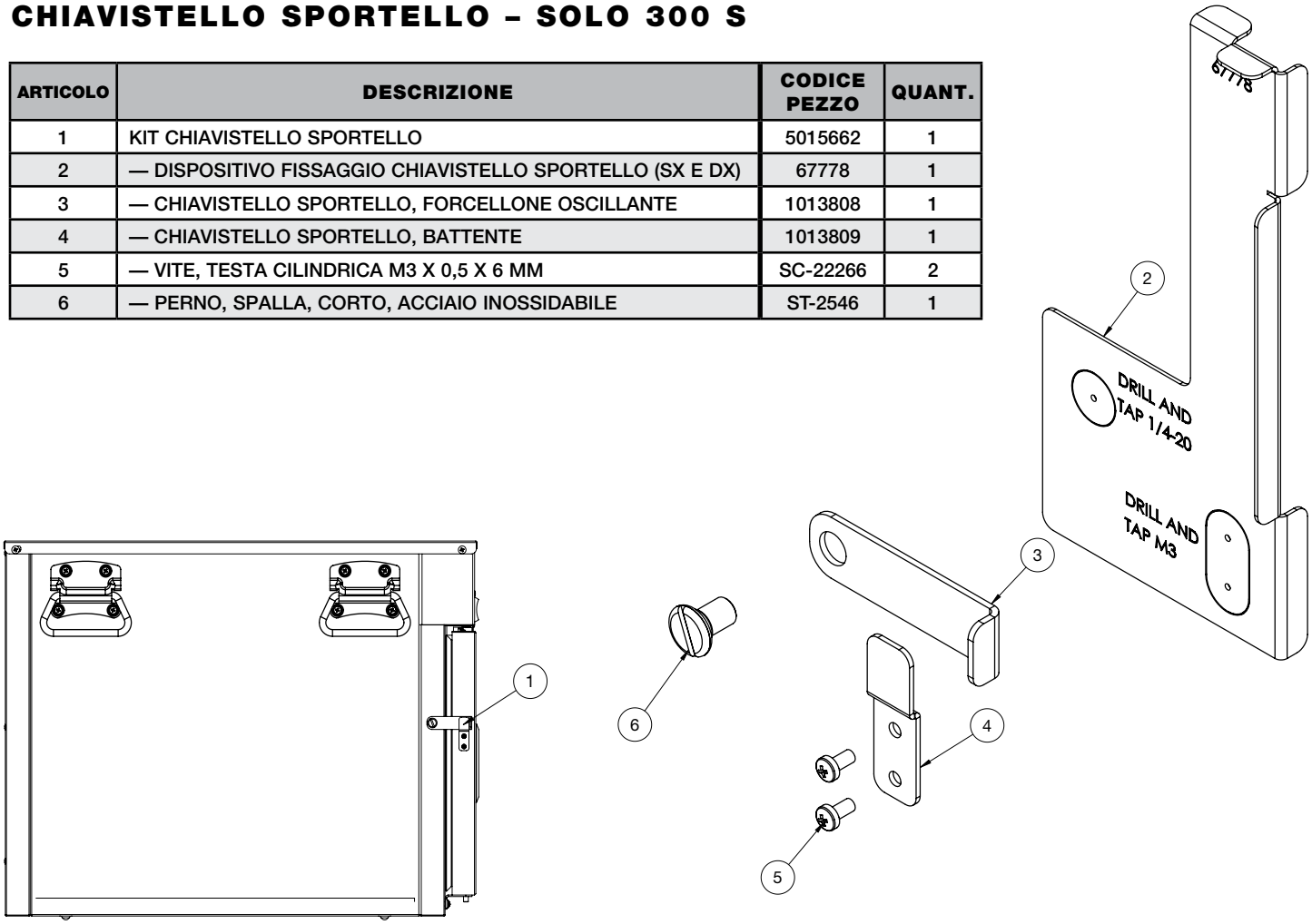
ASSISTENZA

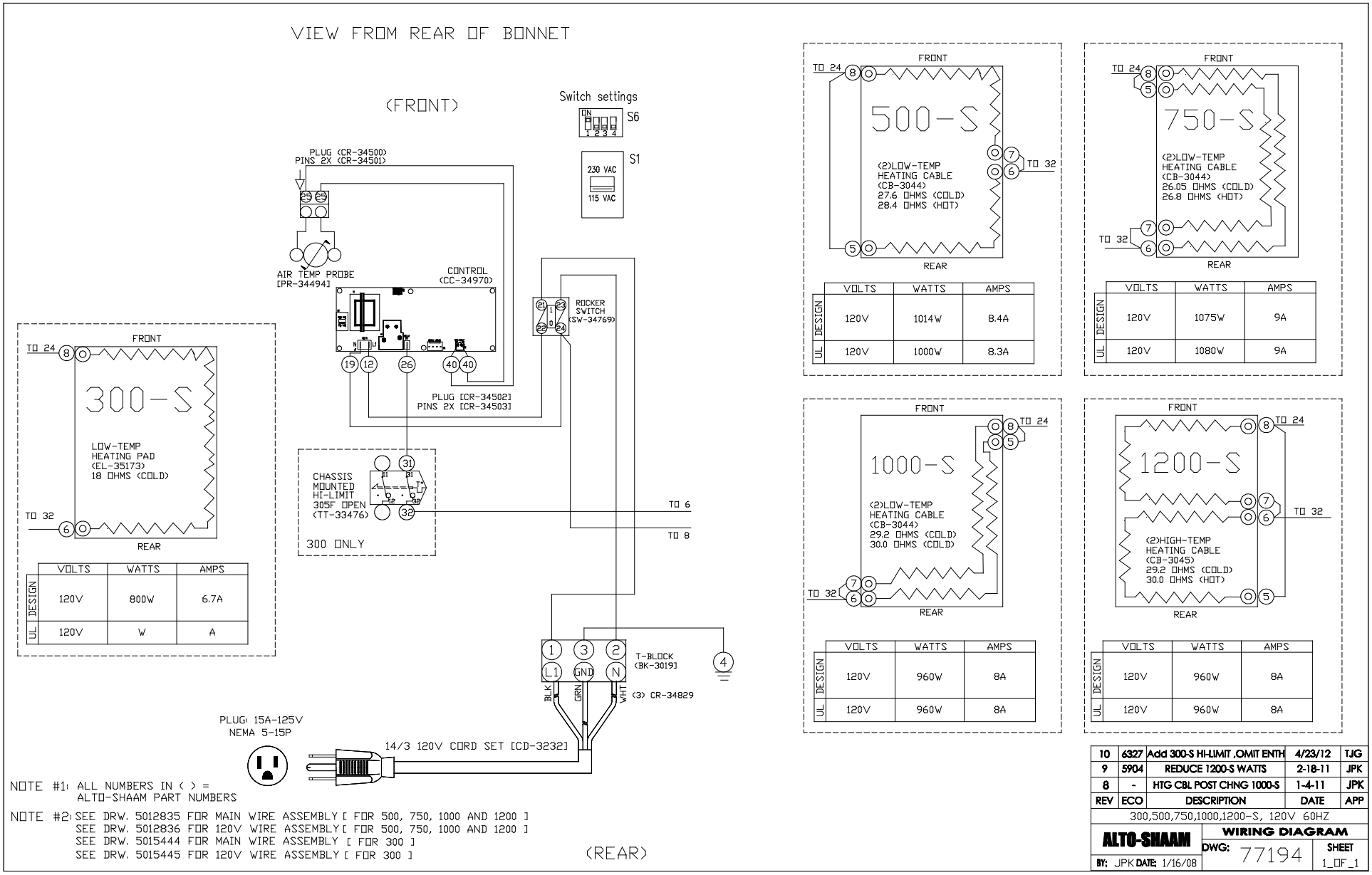
KIT DI ASSISTENZA RISCALDAMENTO A CAVO

KIT DI ASSISTENZA RISCALDAMENTO A CAVO > (1 KIT NECESSARIO PER CIASCUN SCOMPARTO)		#4874 (500, 750, 1000)	#4881 (1200 - 4000W)	#4878 (1200 - PER TUTTI GLI ARMADIETTI ECCETTO 4000W)
CODICE PEZZO	**DESCRIZIONE**	**QUANT.**	**QUANT.**	**QUANT.**
CB-3045	ELEMENTO CAVO RISCALDAMENTO	——	6401cm	2591cm
CB-3044	ELEMENTO CAVO RISCALDAMENTO	3658cm	——	——
CR-3226	CONNETTORE ANELLO	4	12	4
IN-3488	ANGOLO ISOLANTE	30,5cm	30,5cm	30,5cm
BU-3105	BOCCOLA PERNO	4	12	4
BU-3106	BOCCOLA COPPA	4	12	4
ST-2439	PERNO	4	12	4
NU-2215	DADO ESAGONALE	8	24	8
SL-3063	GUAINA ISOLANTE	4	12	4
TA-3540	NASTRO ISOLANTE	1 rotolo	1 rotolo	1 rotolo

CHIAVISTELLO SPORTELLO – SOLO 300 S

ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.
1	KIT CHIAVISTELLO SPORTELLO	5015662	1
2	— DISPOSITIVO FISSAGGIO CHIAVISTELLO SPORTELLO (SX E DX)	67778	1
3	— CHIAVISTELLO SPORTELLO, FORCELLONE OSCILLANTE	1013808	1
4	— CHIAVISTELLO SPORTELLO, BATTENTE	1013809	1
5	— VITE, TESTA CILINDRICA M3 X 0,5 X 6 MM	SC-22266	2
6	— PERNO, SPALLA, CORTO, ACCIAIO INOSSIDABILE	ST-2546	1





NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

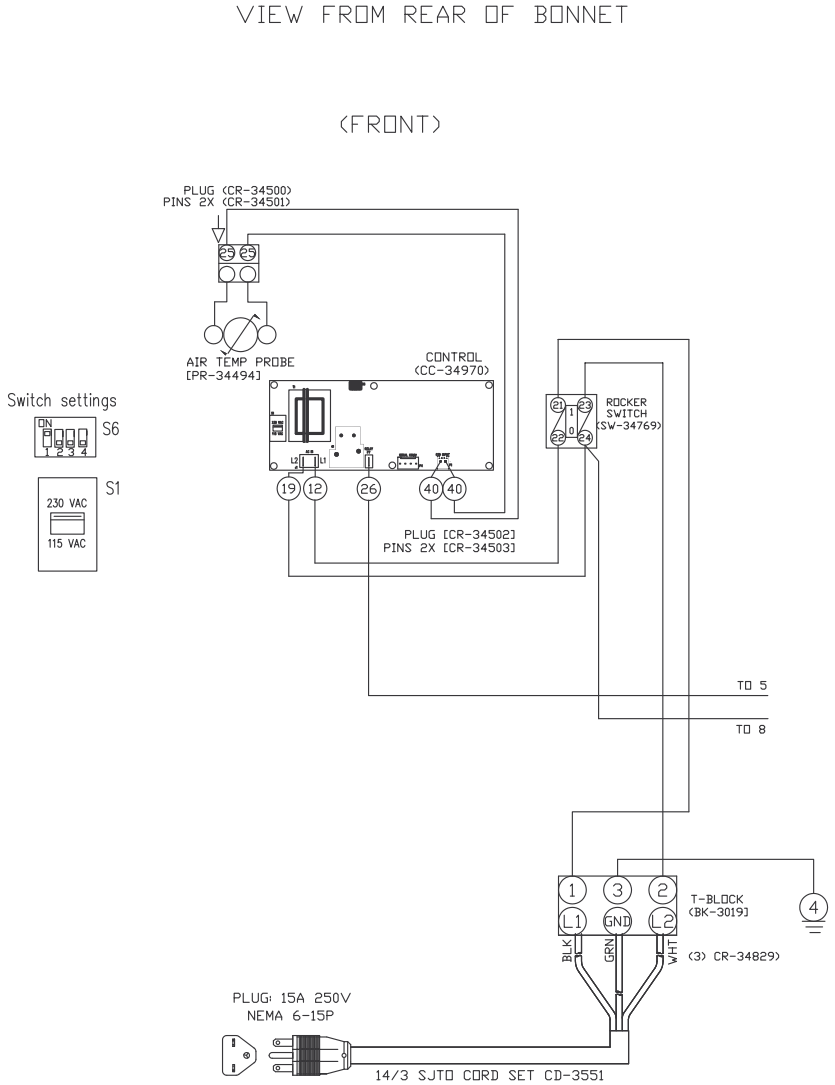
NOTE #2: SEE DRW. 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [FOR 500, 750, 1000 AND 1200]
SEE DRW. 5012836 FOR 120V WIRE ASSEMBLY [FOR 500, 750, 1000 AND 1200]
SEE DRW. 5015444 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [FOR 300]
SEE DRW. 5015445 FOR 120V WIRE ASSEMBLY [FOR 300]

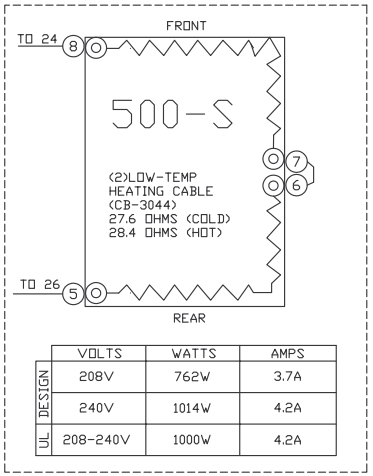
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
10	6327	Add 300-S HI-LIMIT ,OMIT ENTH	4/23/12	TJG
9	5904	REDUCE 1200-S WATTS	2-18-11	JPK
8	-	HTG CBL POST CHNG 1000-S	1-4-11	JPK

300,500,750,1000,1200-S, 120V 60HZ

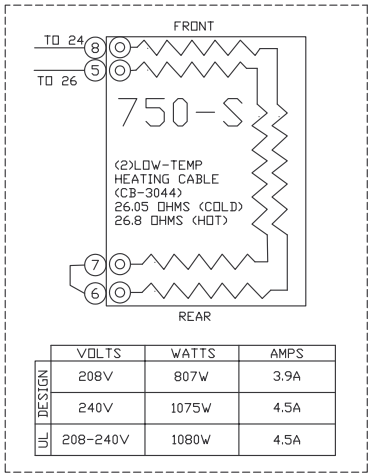
ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: JPK DATE: 1/16/08 — DWG: 77194 — SHEET 1_OF_1

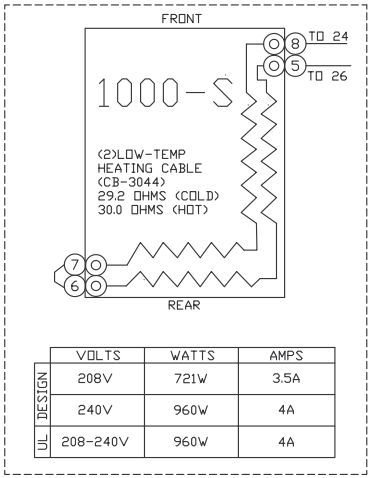




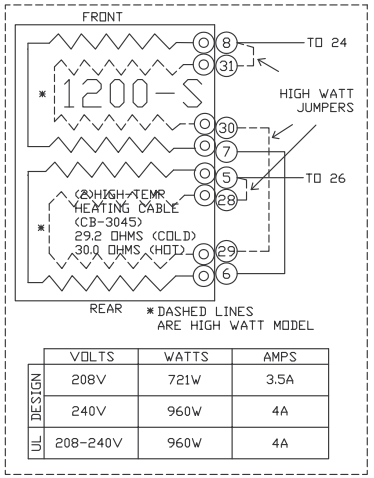
	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	762W	3.7A
	240V	1014W	4.2A
UL	208-240V	1000W	4.2A



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	807W	3.9A
	240V	1075W	4.5A
UL	208-240V	1080W	4.5A



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	721W	3.5A
	240V	960W	4A
UL	208-240V	960W	4A



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	721W	3.5A
	240V	960W	4A
UL	208-240V	960W	4A

1200-S 2000W MODEL

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	1442W	6.9A
	240V	1920W	8A
UL	208-240V	1920W	8A

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5012837 FOR 208-240V WIRE ASSEMBLY
SEE DRW 5007692 FOR HIGH WATT JUMPERS

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
8	5904	REDUCE 1200-S WATTS	2-18-11	JPK
7	5727	FIX WIRE ASSEMBLY TYPO	1-20-10	JPK
6	-	HTG CBL POST CHNG 1000-S	1-4-11	JPK

500,750,1000,1200-S 208-240V 60HZ

ALTO-SHAAM

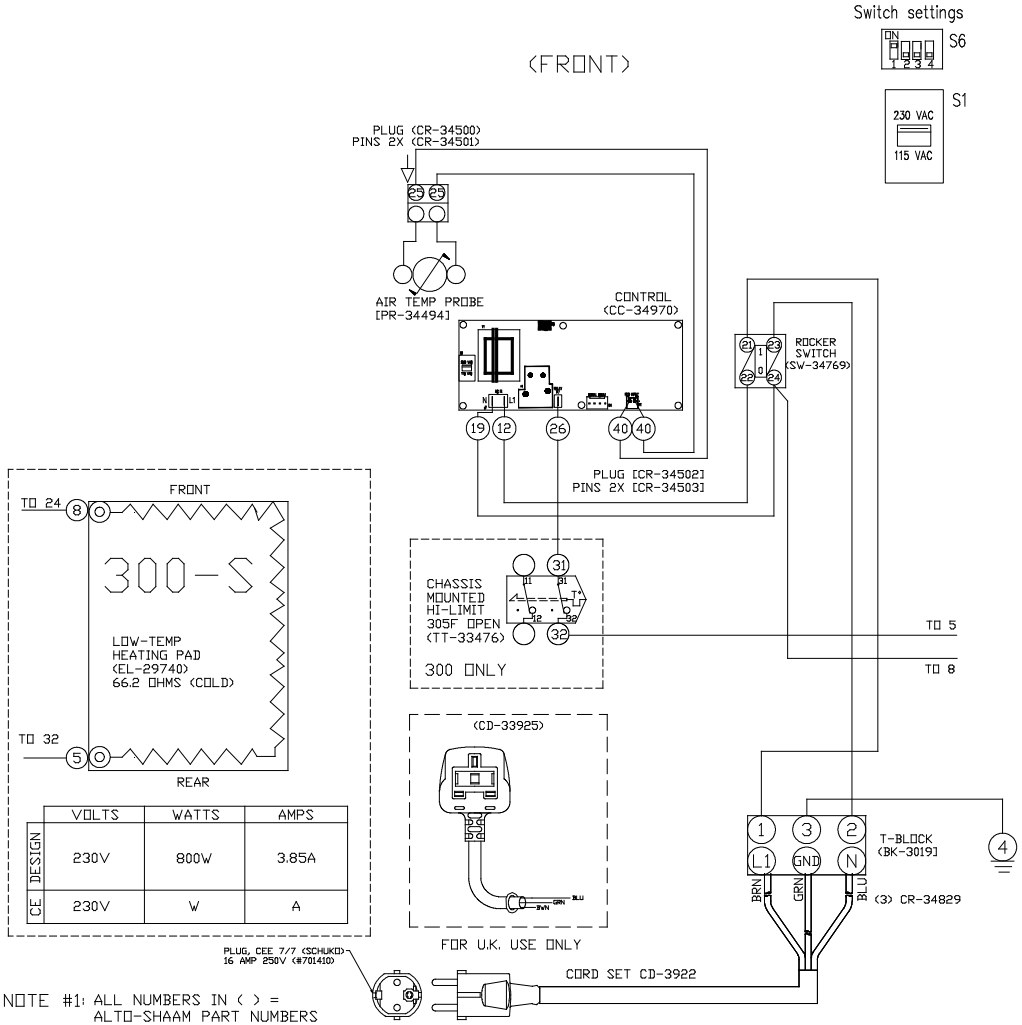
WIRING DIAGRAM

BY: JPK DATE: 1/16/08

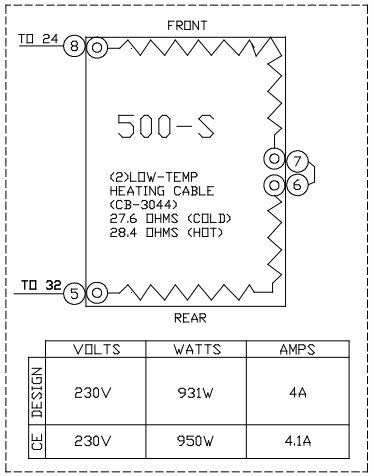
DWG: 77195

SHEET 1_OF_1

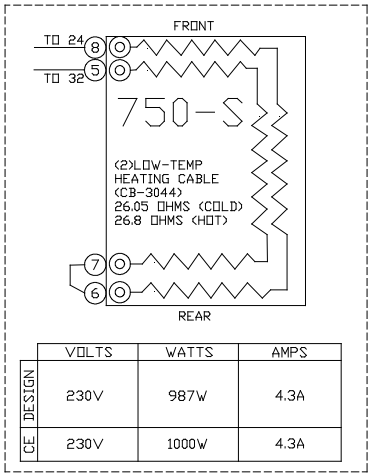
VIEW FROM REAR OF BONNET



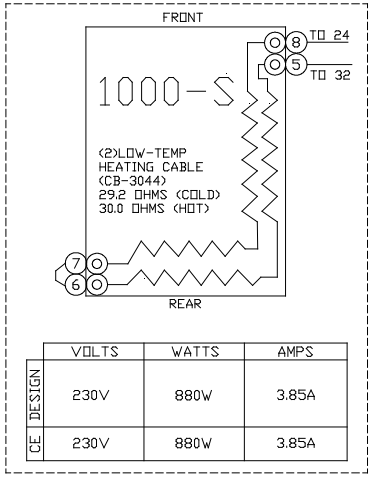
		VOLTS	WATTS	AMPS
CE	DESIGN	230V	800W	3.85A
		230V	W	A



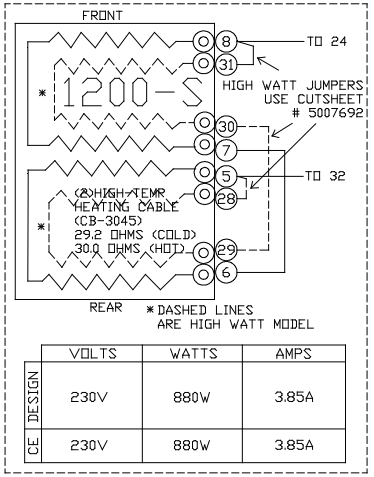
		VOLTS	WATTS	AMPS
CE	DESIGN	230V	931W	4A
		230V	950W	4.1A



		VOLTS	WATTS	AMPS
CE	DESIGN	230V	987W	4.3A
		230V	1000W	4.3A



		VOLTS	WATTS	AMPS
CE	DESIGN	230V	880W	3.85A
		230V	880W	3.85A



		VOLTS	WATTS	AMPS
CE	DESIGN	230V	880W	3.85A
		230V	880W	3.85A

1200-S HIGH WATT MODEL

		VOLTS	WATTS	AMPS
CE	DESIGN	230V	1760W	7.65A
		230V	1760W	7.65A

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [FOR 500, 750, 1000 AND 1200]
SEE DRW. 5012838 FOR 230V WIRE ASSEMBLY [FOR 500, 750, 1000 AND 1200]
SEE DRW. 5015444 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [FOR 300]
SEE DRW. 5015446 FOR 230V WIRE ASSEMBLY [FOR 300]
SEE DRW 5007692 FOR HIGH WATT JUMPERS [FOR 500, 750, 1000 AND 1200]

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
13	6327	Add 300-S HI-LIMIT ,OMIT ENTH	5/04/12	TJG
12	6291	ADD CD-33925 FOR UK	2/27/12	NVA
11	5904	REDUCE 1200-S WATTS	2-18-11	JPK

300,500,750,1000,1200-S 230V 50HZ

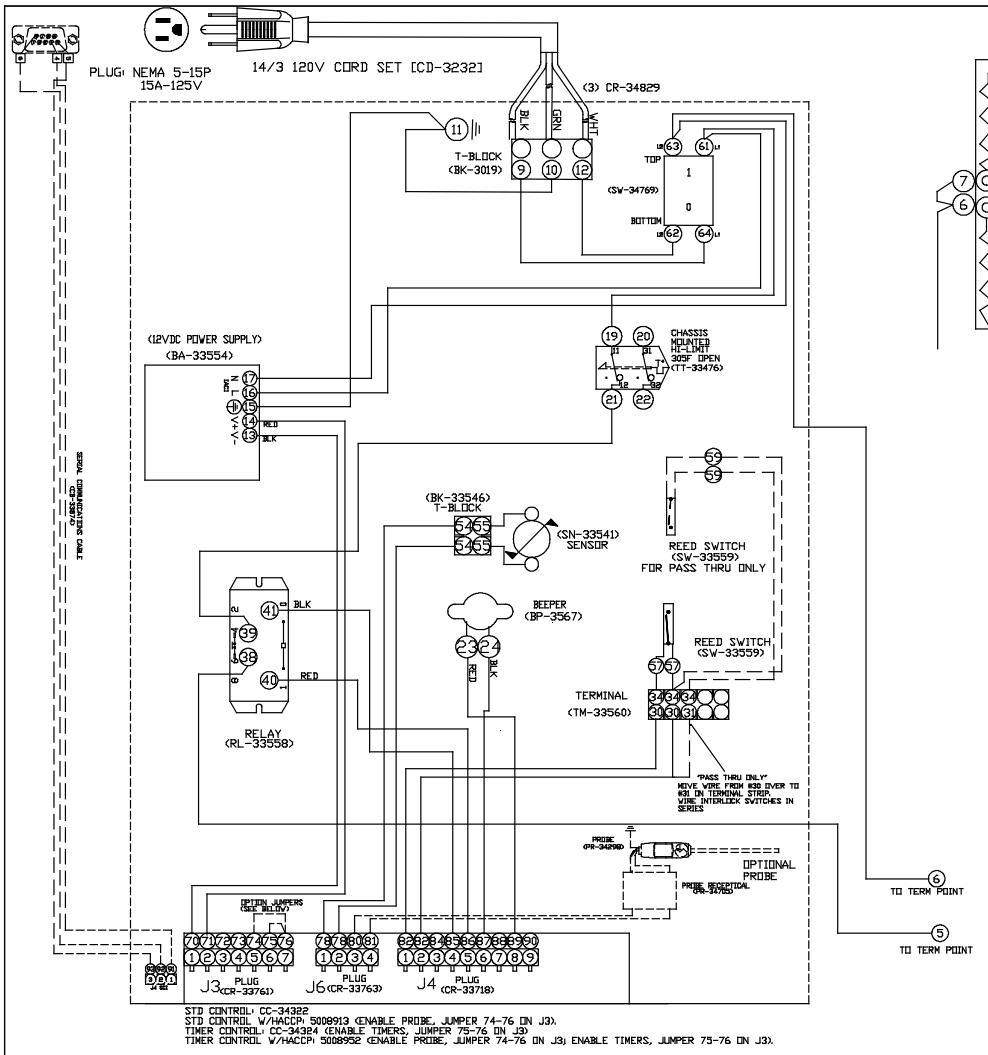
ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

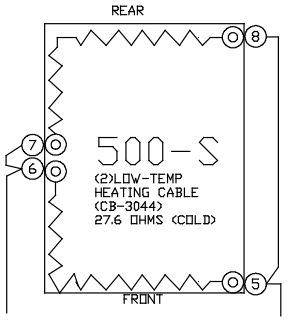
BY: JPK DATE: 1/16/08

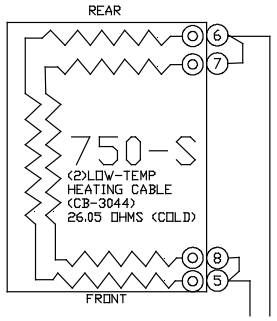
DWG: 77196

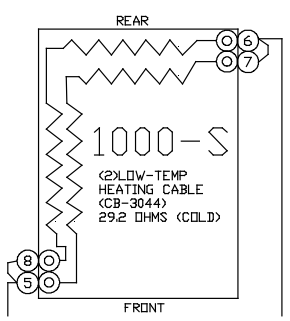
SHEET 1_OF_1

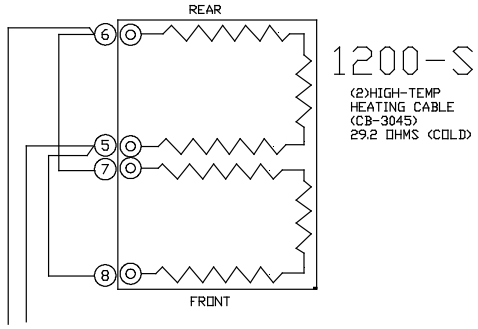


TOP VIEW OF CABLE CONFIGURATION









NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5006457 FOR WIRE ASSEMBLIES

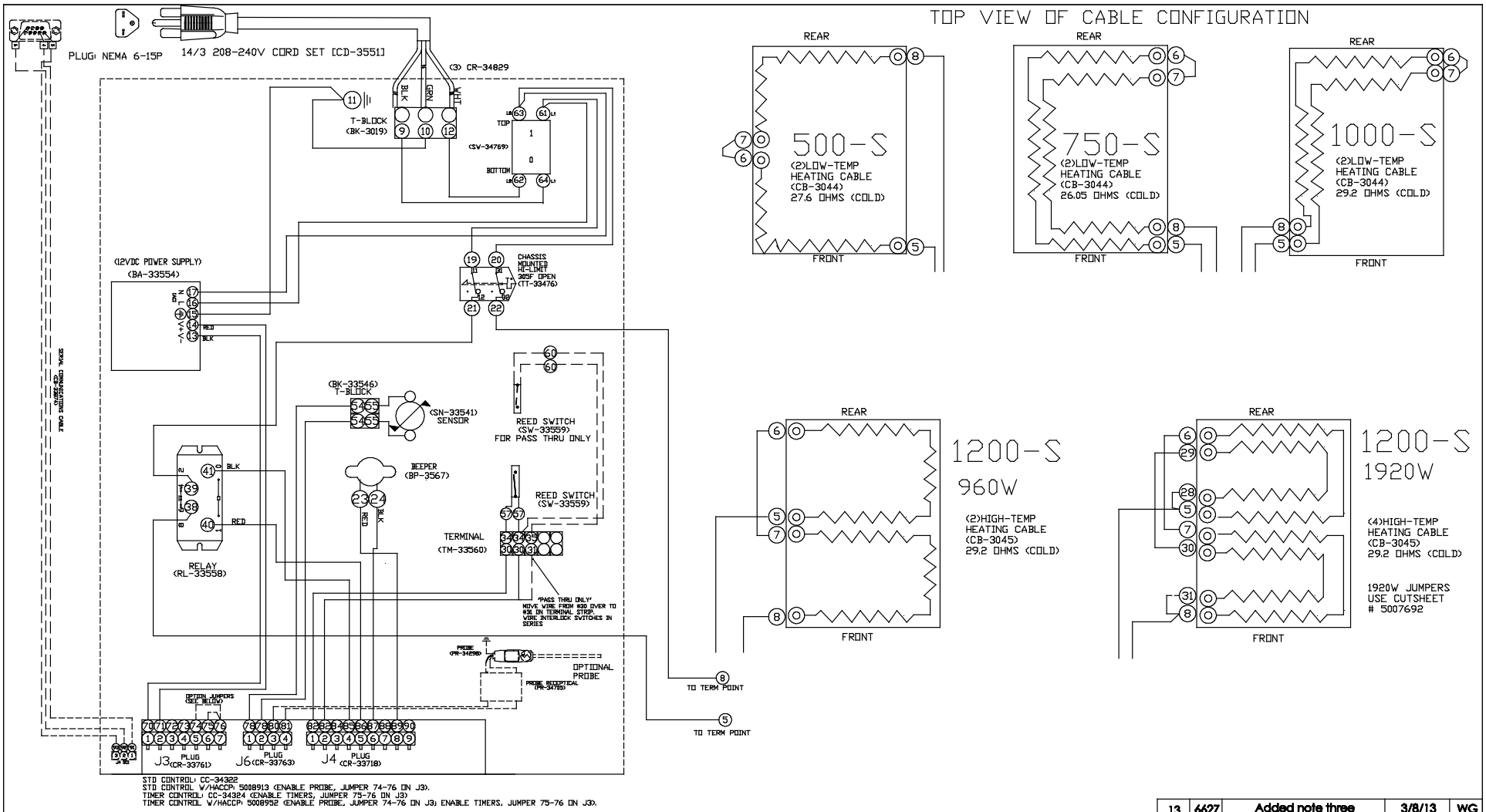
NOTE #3: USE FIXTURE 67956

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
13	6627	Added note three	3/16/13	WG
12	6093	USE LOWER COST ON/OFF SWITCH (CHANGE SW-34077 to SW-34769).	7-21-11	JPK
11	5904	REDUCE 1200-S WATTS	2-18-11	JPK

500,750,1000,1200-S ELEC 120V 60HZ

ALTO-SHAAM — **WIRING DIAGRAM**

BY: MS DATE: 02/13/07 — DWG: 7862 — SHEET 1_OF_1


PLUG: NEMA 6-15P
14/3 208-240V CORD SET [CD-3551]
(3) CR-34829
T-BLOCK (BK-3019)
(SV-34769)
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-33554)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
(BK-33546) T-BLOCK
(SN-33541) SENSOR
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
BEEPER (BP-3567)
REED SWITCH (SW-33559)
TERMINAL (TM-33560)
RELAY (RL-33558)
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #30 OVER TO #31 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
PROBE (PR-34295)
OPTIONAL PROBE
PROBE RECEPTICAL (PR-34765)
OPTION JUMPERS (SEE BELOW)
TO TERM POINT
TO TERM POINT
J3 PLUG (CR-33761)
J6 PLUG (CR-33763)
J4 PLUG (CR-33718)
STD CONTROL: CC-34322
STD CONTROL W/HACCP: 5008913 (ENABLE PROBE, JUMPER 74-76 ON J3).
TIMER CONTROL: CC-34324 (ENABLE TIMERS, JUMPER 75-76 ON J3)
TIMER CONTROL W/HACCP: 5008932 (ENABLE PROBE, JUMPER 74-76 ON J3) ENABLE TIMERS, JUMPER 75-76 ON J3).

TOP VIEW OF CABLE CONFIGURATION

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =

NOTE #2: SEE DRW. 5007701 FOR WIRE ASSEMBLIES

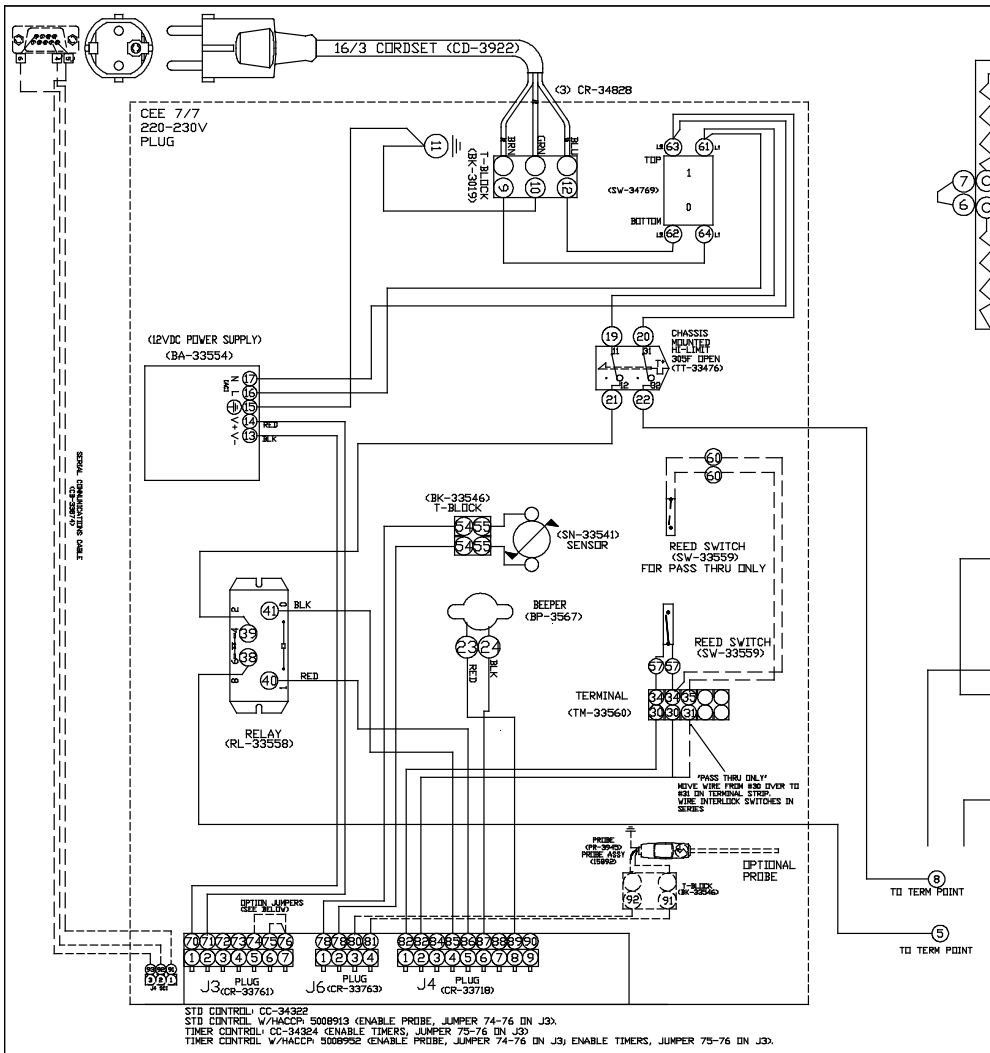
NOTE #3: USE FIXTURE 67956

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
13	6627	Added note three	3/8/13	WG
12	6093	USE LOWER COST ON/OFF SWITCH (CHANGE SW-34077 to SW-34769).	7-21-11	JPK
11	5904	REDUCE 1200-S WATTS	2-18-11	JPK

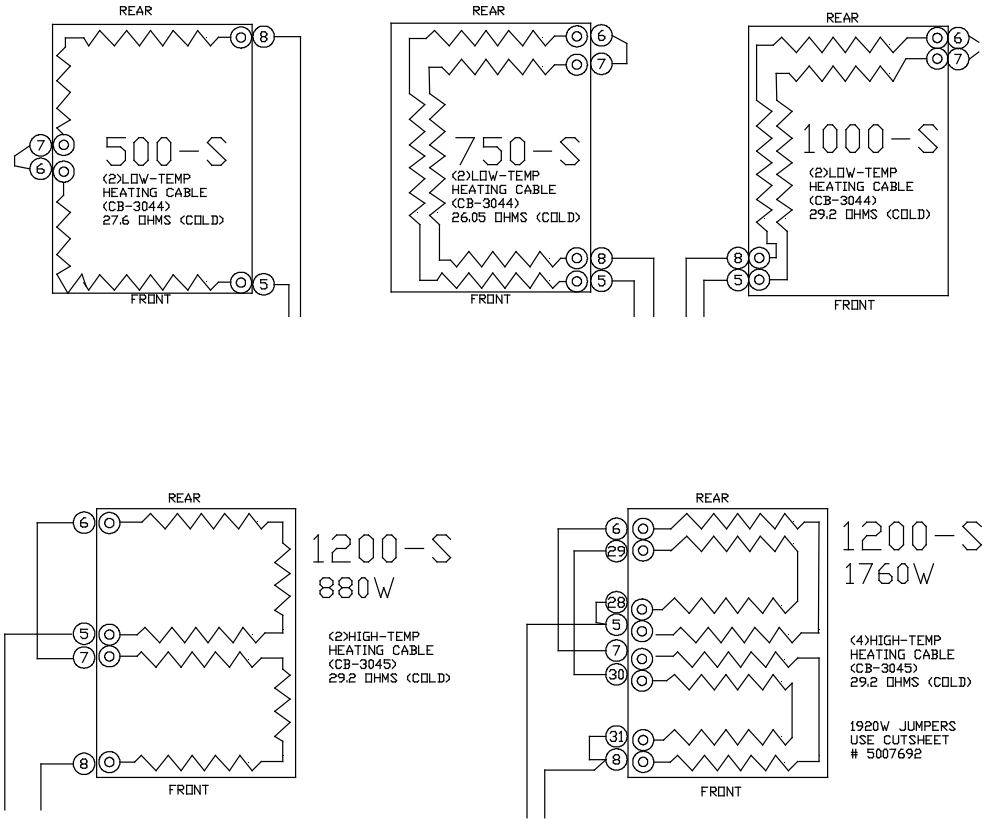
500,750,1000,1200-S ELEC 208-240V 60HZ

ALTO-SHAAM — **WIRING DIAGRAM**

BY: MS DATE: 04/25/07 — DWG: 77075 — SHEET 1_OF_1


16/3 CORDSET (CD-3922)
(3) CR-34828
CEE 7/7
220-230V
PLUG
(12VDC POWER SUPPLY)
(BA-33554)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 300F OPEN (TT-33476)
(BK-33546) T-BLOCK
(SN-33541) SENSOR
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
BEEPER (BP-3567)
REED SWITCH (SW-33559)
TERMINAL (TM-33560)
RELAY (RL-33558)
OPTIONAL PROBE
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #30 OVER TO #31 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
TO TERM POINT
TO TERM POINT
J3 PLUG (CR-33761)
J6 PLUG (CR-33763)
J4 PLUG (CR-33718)
STD CONTROL: CC-34322
STD CONTROL W/HACCP: 5008913 (ENABLE PROBE, JUMPER 74-76 ON J3).
TIMER CONTROL: CC-34324 (ENABLE TIMERS, JUMPER 75-76 ON J3)
TIMER CONTROL W/HACCP: 5008952 (ENABLE PROBE, JUMPER 74-76 ON J3; ENABLE TIMERS, JUMPER 75-76 ON J3).

TOP VIEW OF CABLE CONFIGURATION



NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5006488 FOR WIRE ASSEMBLIES

NOTE #3: Use fixture 67956

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
12	6627	Added note three	3/16/13	WG
11	6093	USE LOWER COST ON/OFF SWITCH (CHANGE SW-34077 to SW-34769).	7-21-11	JPK
10	5904	REDUCE 1200-S WATTS	2-18-11	JPK

500,750,1000,1200-S ELEC 230V 50HZ

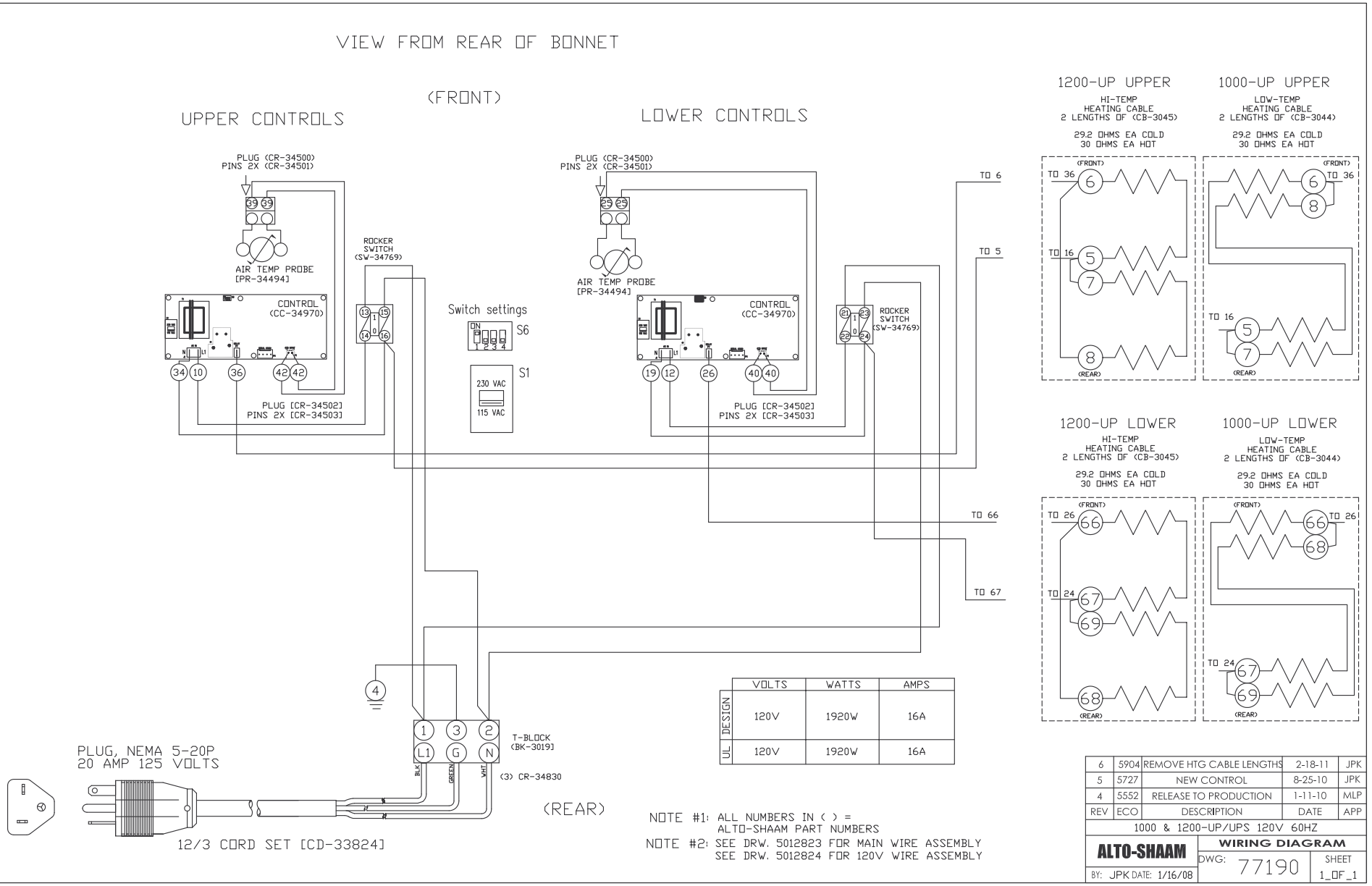
ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

BY: EDF DATE: 3/20/07

DWG: 7863

SHEET 1_OF_1



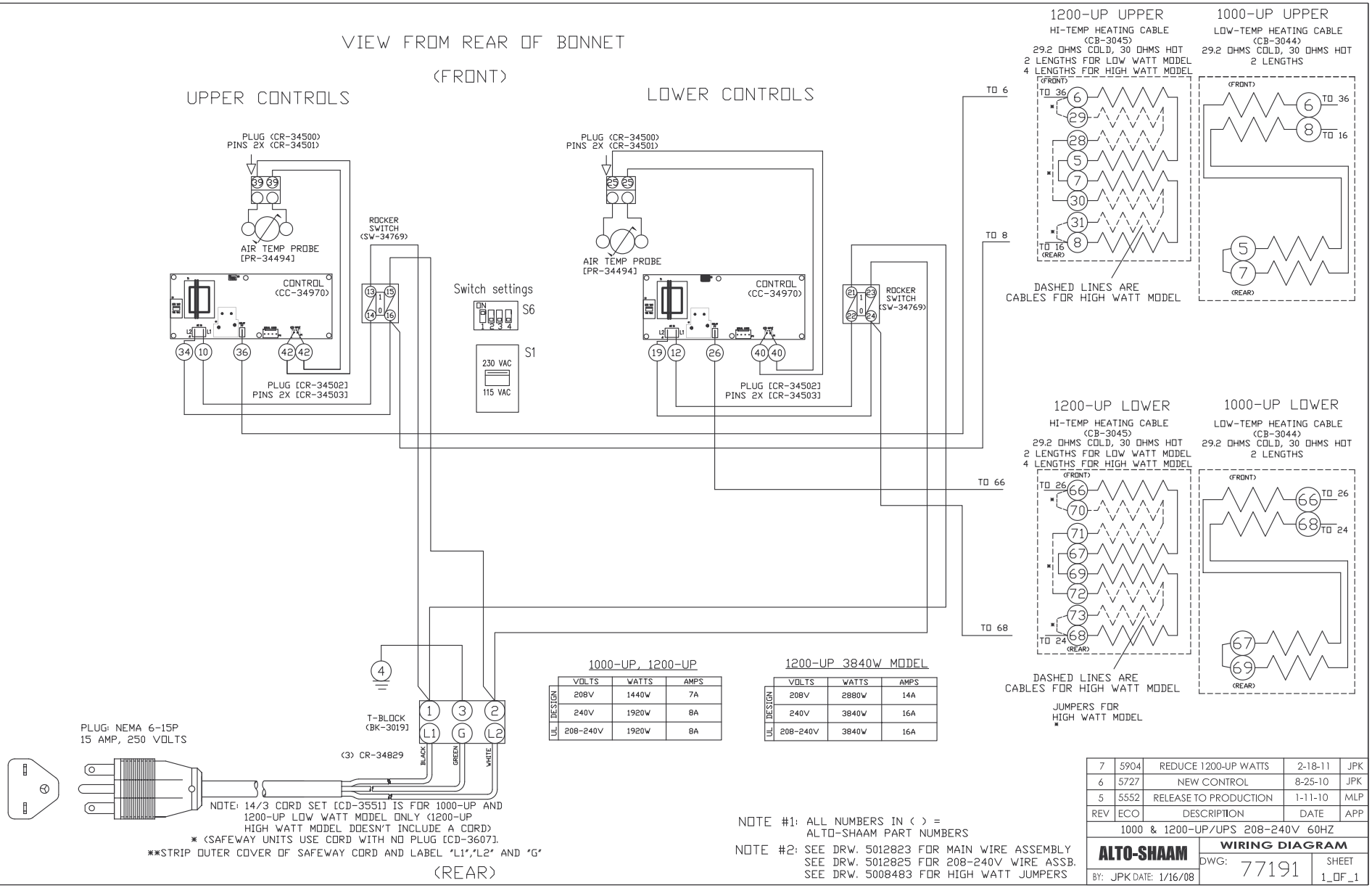
	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120V	1920W	16A
UL	120V	1920W	16A

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
6	5904	REMOVE HTG CABLE LENGTHS	2-18-11	JPK
5	5727	NEW CONTROL	8-25-10	JPK
4	5552	RELEASE TO PRODUCTION	1-11-10	MLP

1000 & 1200-UP/UPS 120V 60HZ

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: JPK DATE: 1/16/08 — DWG: 77190 — SHEET 1_OF_1



1000-UP, 1200-UP

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	1440W	7A
	240V	1920W	8A
UL	208-240V	1920W	8A

1200-UP 3840W MODEL

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	2880W	14A
	240V	3840W	16A
UL	208-240V	3840W	16A

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5012823 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5012825 FOR 208-240V WIRE ASSB.
SEE DRW. 5008483 FOR HIGH WATT JUMPERS

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
7	5904	REDUCE 1200-UP WATTS	2-18-11	JPK
6	5727	NEW CONTROL	8-25-10	JPK
5	5552	RELEASE TO PRODUCTION	1-11-10	MLP

1000 & 1200-UP/UPS 208-240V 60HZ

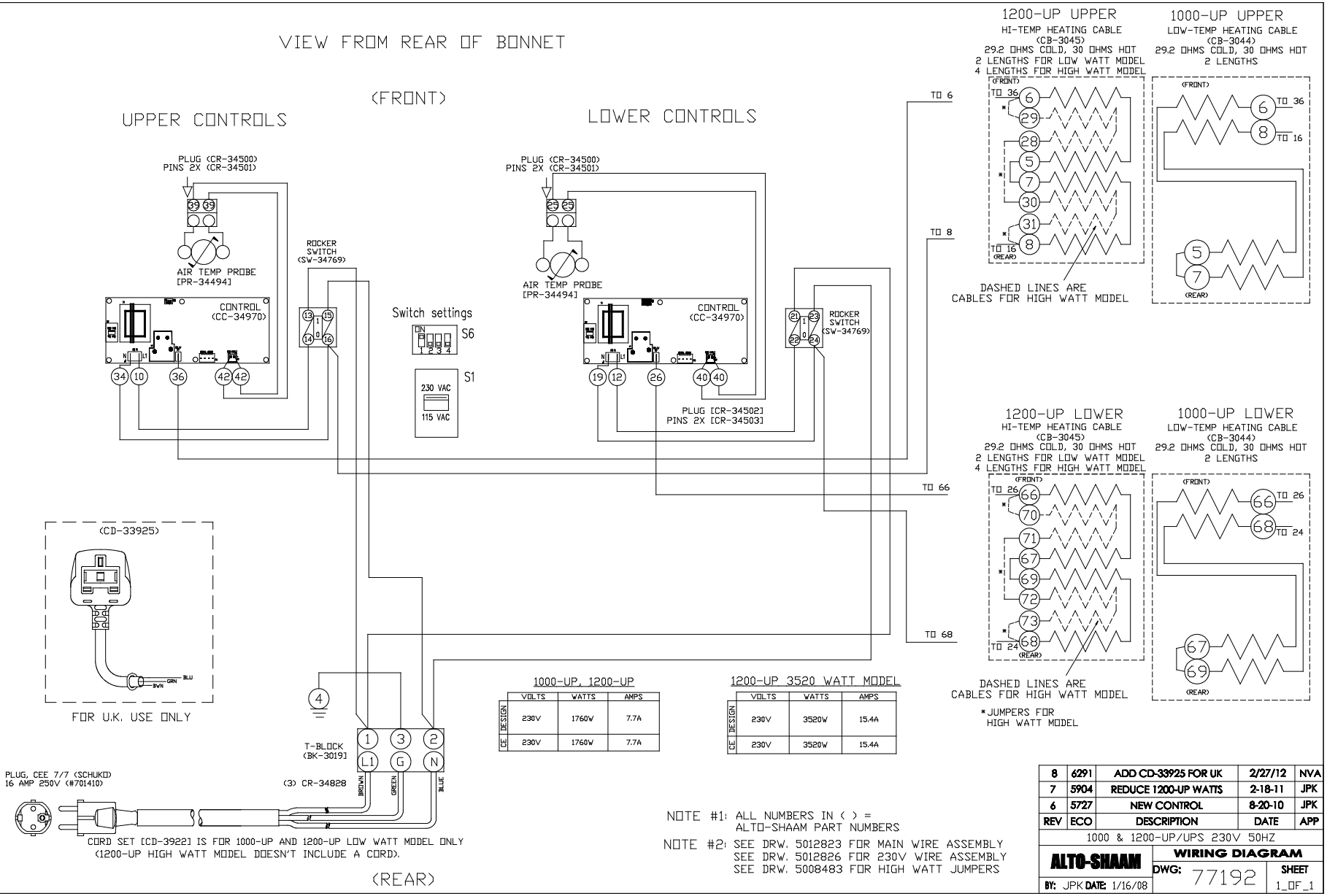
ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

BY: JPK DATE: 1/16/08

DWG: 77191

SHEET 1_OF_1



1000-UP, 1200-UP

	VOLTS	WATTS	AMPS
CE DESIGN	230V	1760W	7.7A
	230V	1760W	7.7A

1200-UP 3520 WATT MODEL

	VOLTS	WATTS	AMPS
CE DESIGN	230V	3520W	15.4A
	230V	3520W	15.4A

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5012823 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5012826 FOR 230V WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5008483 FOR HIGH WATT JUMPERS

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
8	6291	ADD CD-33925 FOR UK	2/27/12	NVA
7	5904	REDUCE 1200-UP WATTS	2-18-11	JPK
6	5727	NEW CONTROL	8-20-10	JPK

1000 & 1200-UP/UPS 230V 50HZ

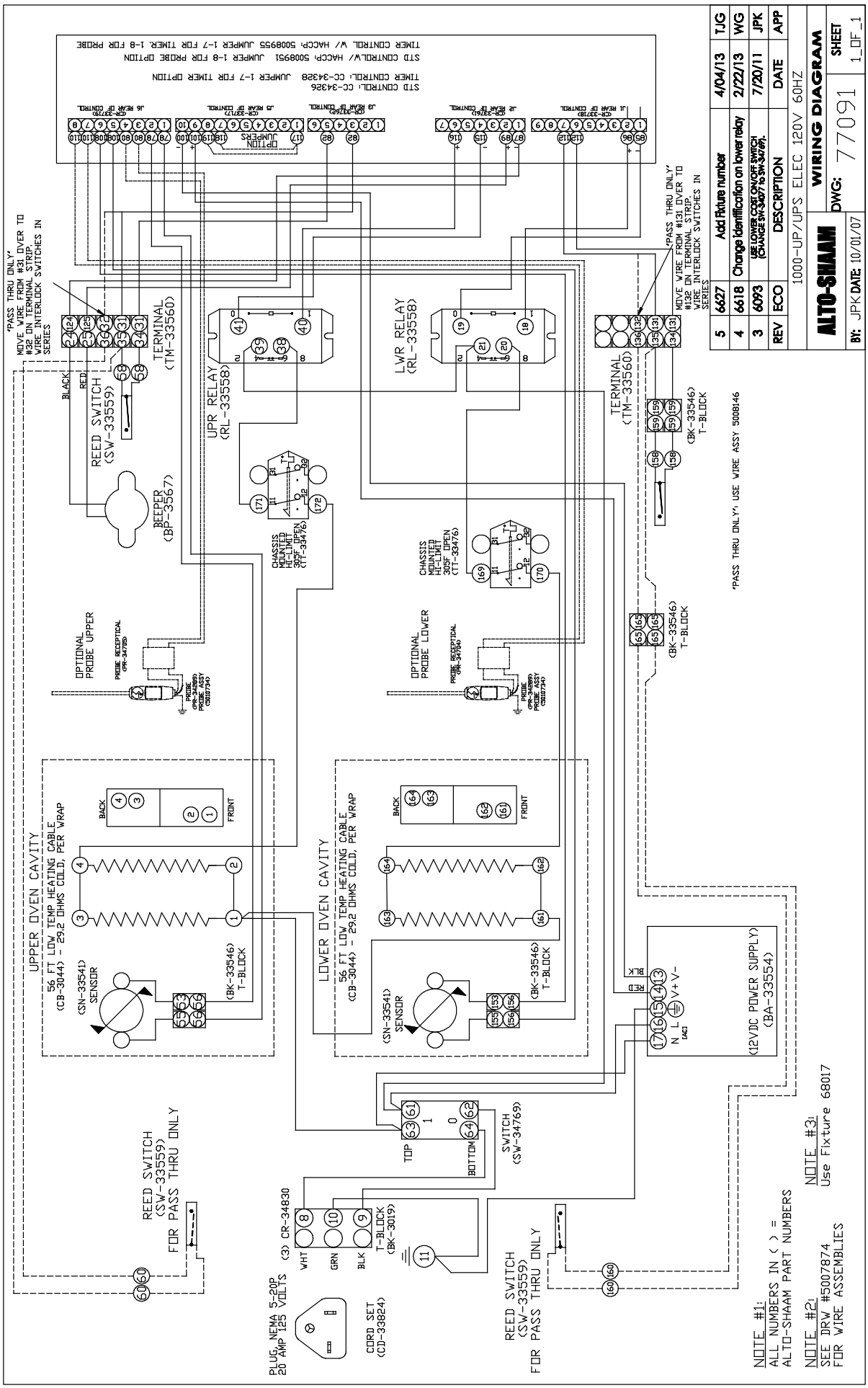
ALTO-SHAAM

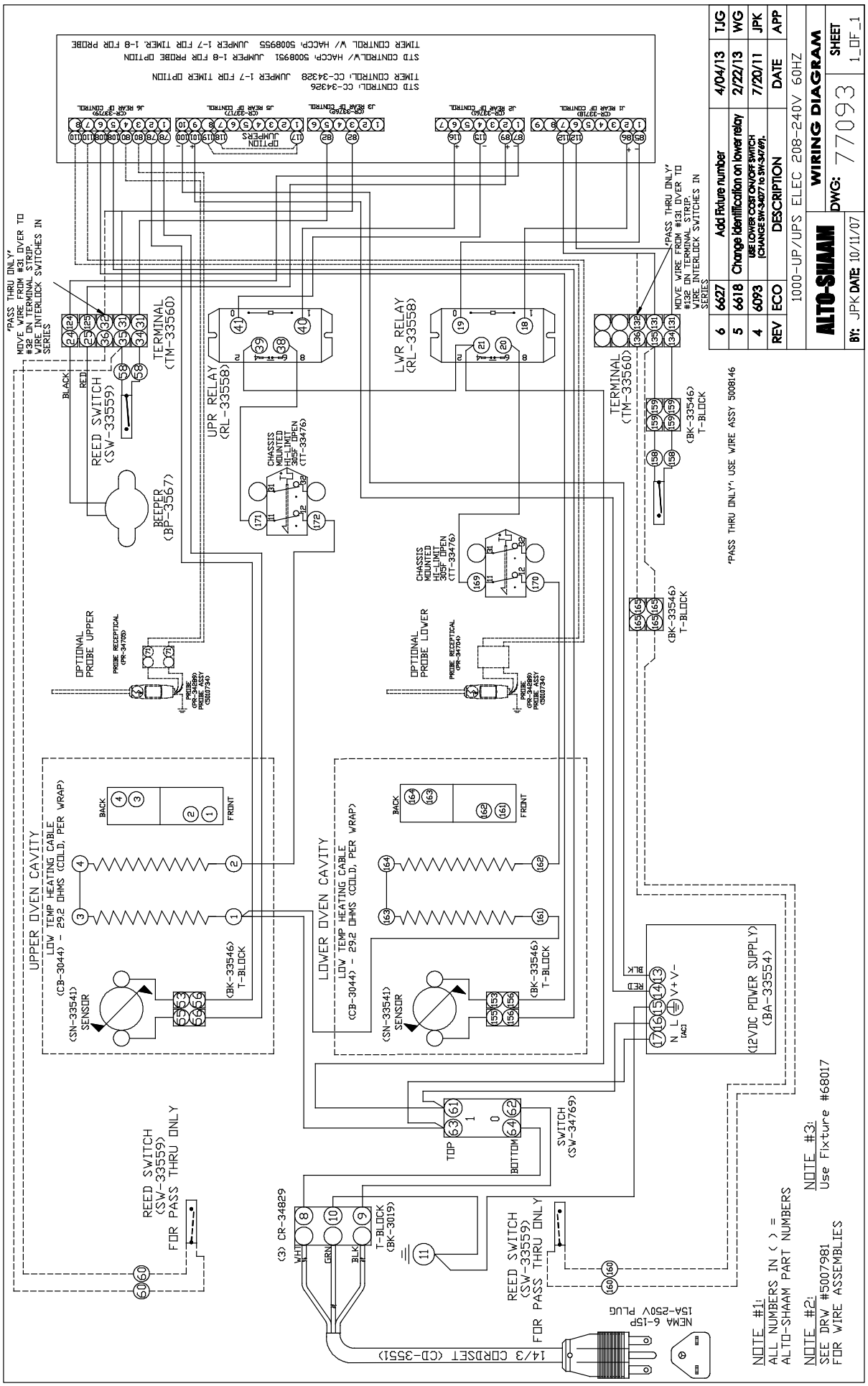
WIRING DIAGRAM

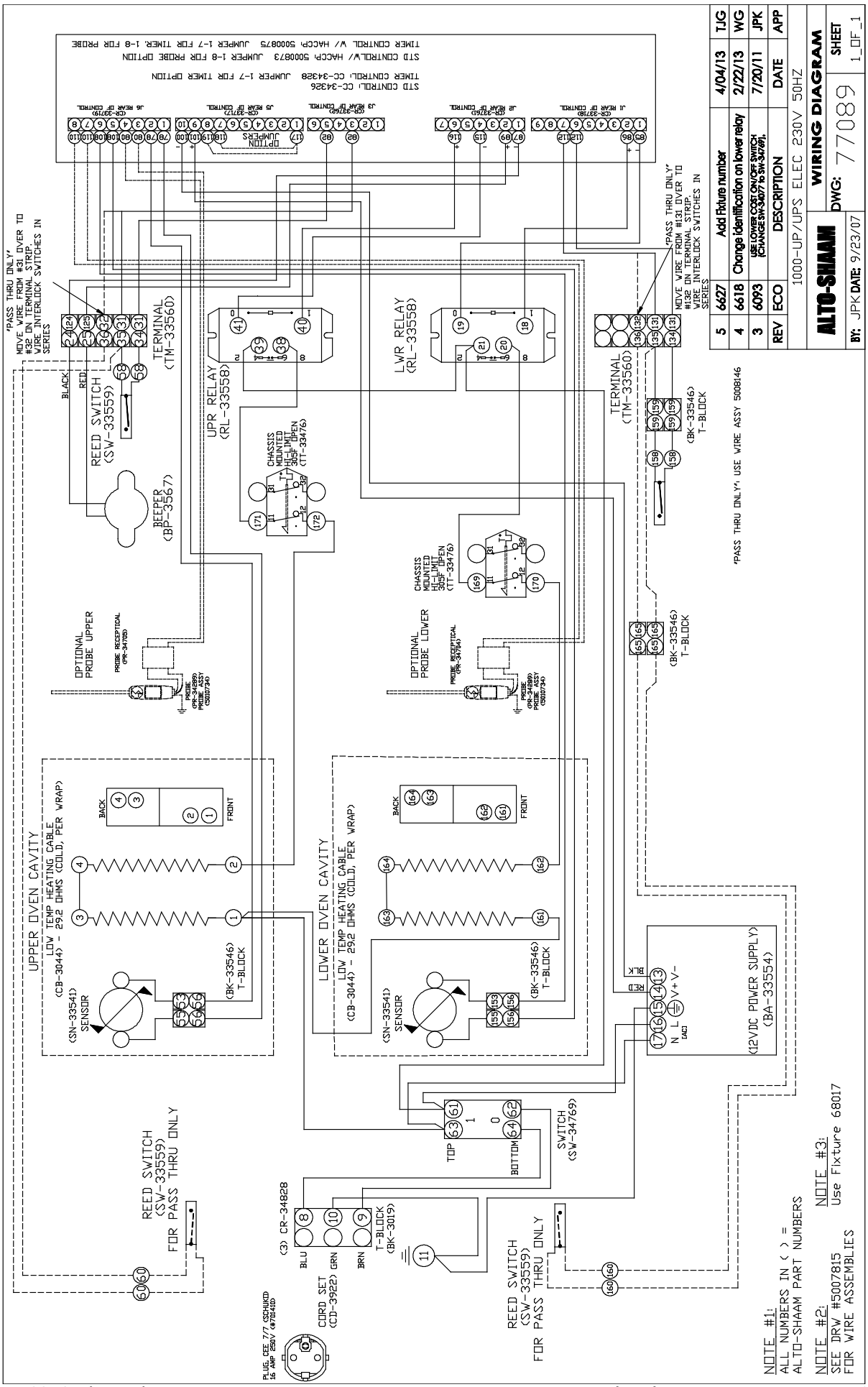
BY: JPK DATE: 1/16/08

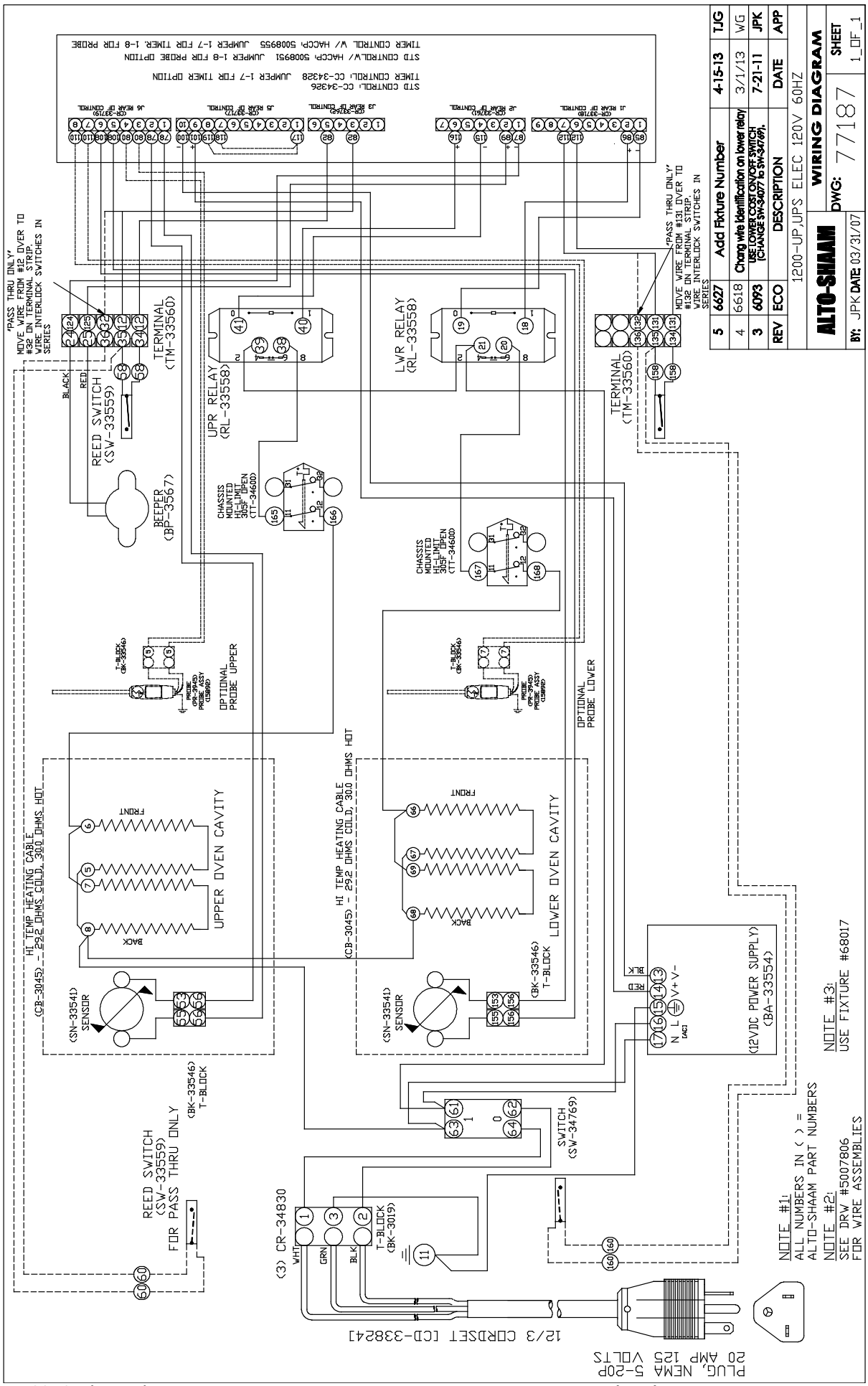
DWG: 77192

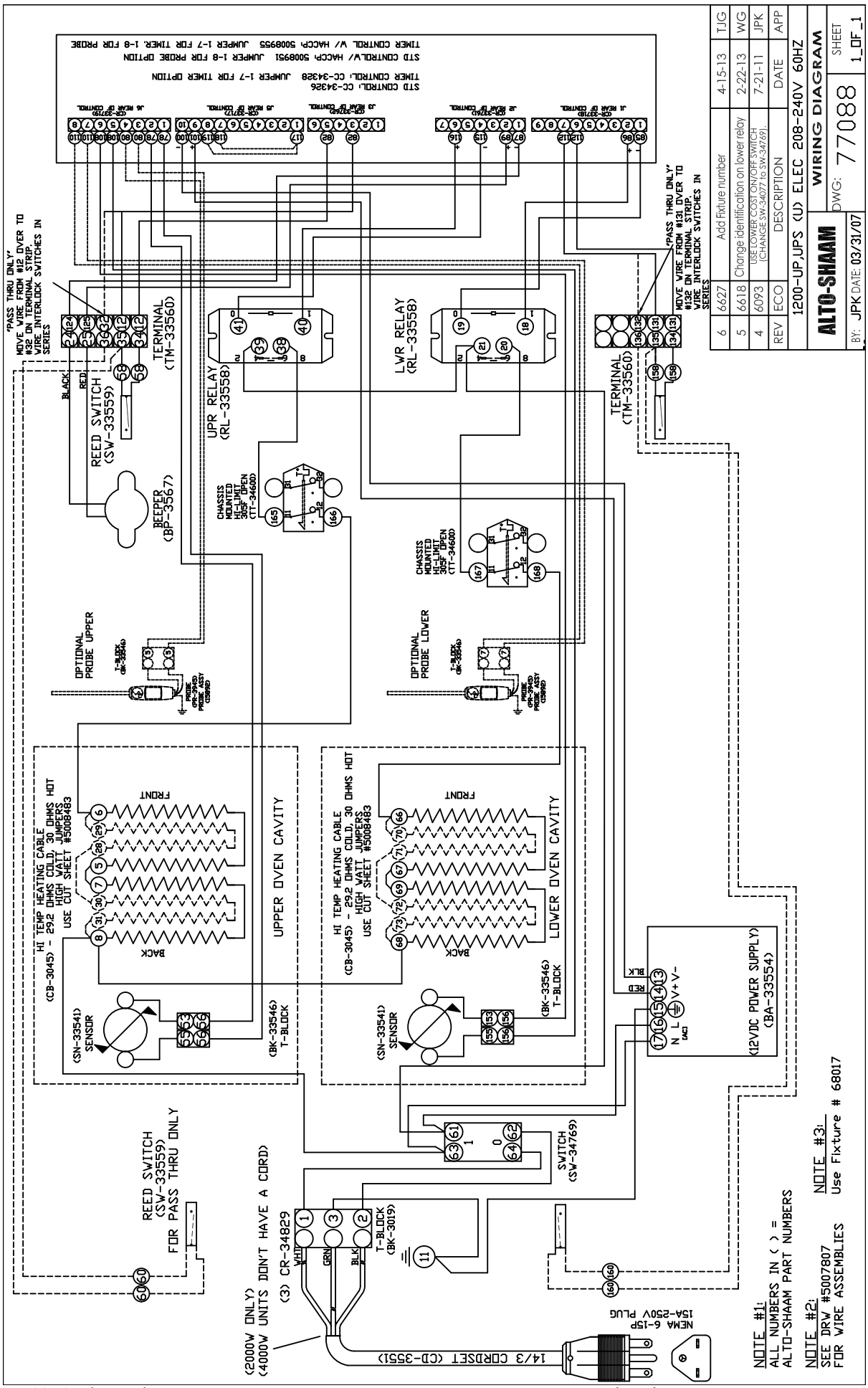
SHEET 1_OF_1

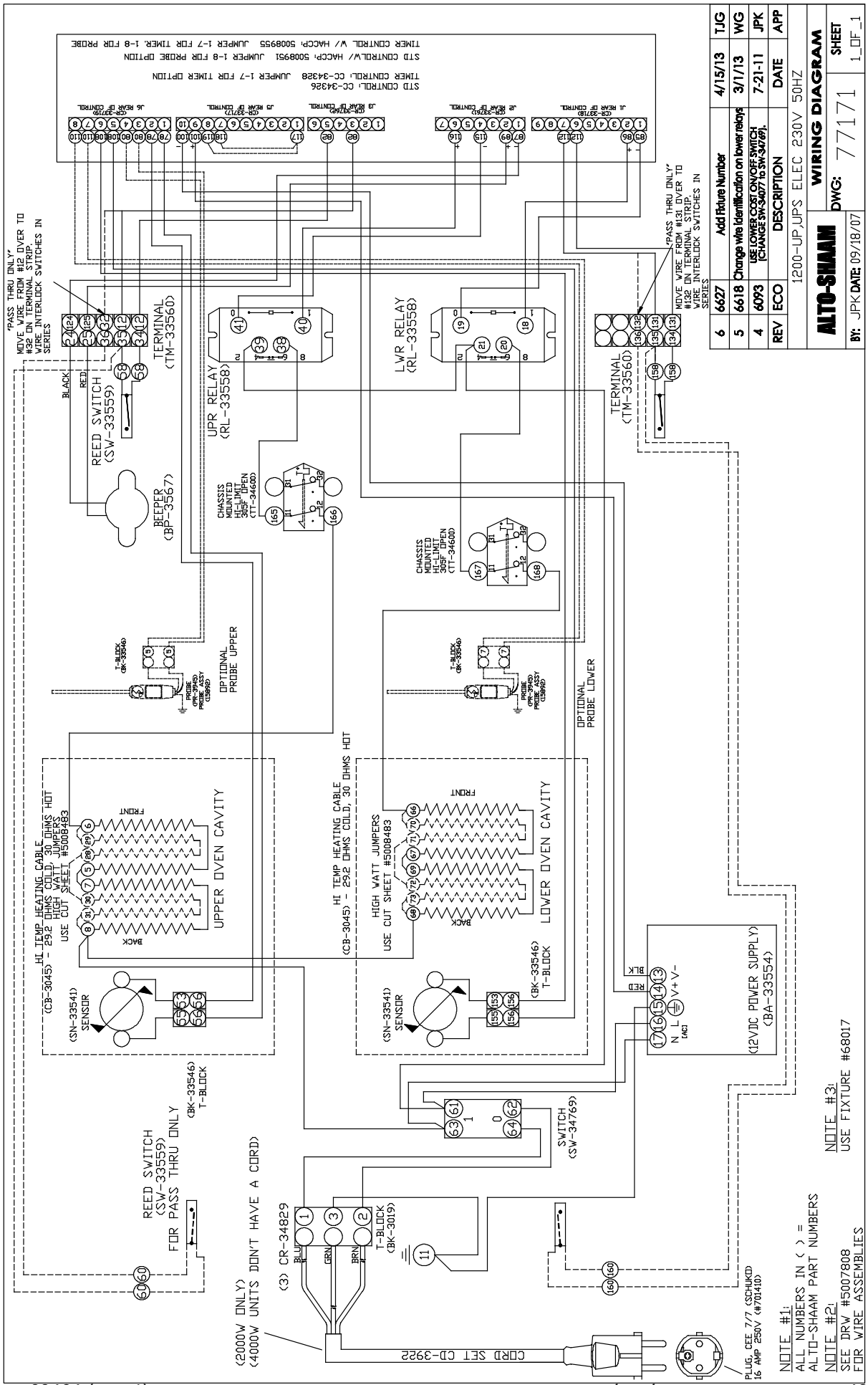

WIRING DIAGRAM
ALTO-SHAAM
DWG: 77091
SHEET 1_OF_1
1000-UP/UPS ELEC 120V 60HZ
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
3 6093 USE LOWER CONT ON/OFF SWITCH (CHANGE SW-33477 to SW-33479). 7/20/11 JPK
4 6618 Change identification on lower relay 2/22/13 WG
5 6627 Add Fixture number 4/04/13 TJG
BY: JPK DATE: 10/01/07
PASS THRU ONLY MOVE WIRE FROM #31 OVER TO #32 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
PASS THRU ONLY MOVE WIRE FROM #131 OVER TO #132 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
PASS THRU ONLY USE WIRE ASSY 5008146
STD CONTROL CC-34326 JUMPER 1-7 FOR TIMER OPTION
STD CONTROL W/ HACCP, 5008951 JUMPER 1-8 FOR PROBE OPTION
TIMER CONTROL W/ HACCP, 5008955 JUMPER 1-7 FOR TIMER, 1-8 FOR PROBE
TERMINAL (TM-33560)
REED SWITCH (SW-33559)
BEEPER (BP-3567)
UPR RELAY (RL-33558)
LWR RELAY (RL-33558)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
OPTIONAL PROBE UPPER
OPTIONAL PROBE LOWER
PROBE ASSY (CBU1734)
UPPER OVEN CAVITY
56 FT LOW TEMP HEATING CABLE (CB-3044) - 29.2 OHMS COLD, PER WRAP
LOWER OVEN CAVITY
(SN-33541) SENSOR
(BK-33546) T-BLOCK
(BK-3019) T-BLOCK
(CR-34830)
SWITCH (SW-34769)
TOP
BOTTOM
12VDC POWER SUPPLY (BA-33554)
PLUG, NEMA 5-20P 20 AMP 125 VOLTS
CORD SET (CDJ-33824)
WHT
GRN
BLK
RED
BLK
FOR PASS THRU ONLY
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW #5007874 FOR WIRE ASSEMBLIES
NOTE #3: Use Fixture 68017


WIRING DIAGRAM
ALTO-SHAAM
DWG: 77093
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE 10/11/07
1000-UP/UPS ELEC 208-240V 60HZ
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
4 | 6093 | USE LOWER COST ON/OFF SWITCH (CHANGE SW-34677 to SW-34769). | 7/20/11 | JPK
5 | 6618 | Change identification on lower relay | 2/22/13 | WG
6 | 6627 | Add Fixture number | 4/04/13 | TJG
UPPER OVEN CAVITY
LOWER OVEN CAVITY
LOW TEMP HEATING CABLE (CB-3044) - 29.2 OHMS (COLD, PER WRAP)
(SN-33541) SENSOR
(BK-33546) T-BLOCK
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-33554)
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
(3) CR-34829
T-BLOCK (BK-3019)
14/3 CORDSET (CD-35351)
NEMA 6-15P 15A-250V PLUG
TOP
BOTTOM
SWITCH (SW-34769)
UPR RELAY (RL-33558)
LWR RELAY (RL-33558)
TERMINAL (TM-33560)
BEEPER (BP-33567)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
OPTIONAL PROBE UPPER
OPTIONAL PROBE LOWER
PROBE RECEPTICAL (PR-34769)
PROBE (PR-34689) PROBE ASSY (S000734)
PASS THRU ONLY MOVE WIRE FROM #31 OVER TO #32 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
PASS THRU ONLY: USE WIRE ASSY 5008146
STD CONTROL W/ CC-34328 JUMPER 1-7 FOR TIMER OPTION
STD CONTROL W/ HACCP, 5008951 JUMPER 1-8 FOR PROBE OPTION
TIMER CONTROL W/ HACCP, 5008955 JUMPER 1-7 FOR TIMER, 1-8 FOR PROBE
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW #5007981 FOR WIRE ASSEMBLIES
NOTE #3: Use Fixture #68017


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77089
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 9/23/07
1000-UP/UPS ELEC 230V 50HZ
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
3 | 6093 | USE LOWER COST ON/OFF SWITCH (CHANGES SW-34677 to SW-34769). | 7/20/11 | JPK
4 | 6618 | Change identification on lower relay | 2/22/13 | WG
5 | 6627 | Add Fixture number | 4/04/13 | TJG
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #131 OVER TO #132 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
STD CONTROL: CC-34326
TIMER CONTROL CC-34328
JUMPER 1-7 FOR TIMER OPTION
STD CONTROL W/ HACCP: 5000873
JUMPER 1-8 FOR PROBE OPTION
TIMER CONTROL W/ HACCP: 5000875
JUMPER 1-7 FOR TIMER, 1-8 FOR PROBE
J1 REAR OF CONTROL
J2 REAR OF CONTROL
J3 REAR OF CONTROL
J4 REAR OF CONTROL
J5 REAR OF CONTROL
J6 REAR OF CONTROL
OPTION JUMPERS
TERMINAL (TM-33560)
REED SWITCH (SW-33559)
BEEPER (BP-3567)
UPR RELAY (RL-33558)
LWR RELAY (RL-33558)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
OPTIONAL PROBE UPPER
OPTIONAL PROBE LOWER
PROBE RECEPTICAL (PR-34700)
PROBE (PR-34289) PROBE ASSY (SB00734)
UPPER OVEN CAVITY
LOWER OVEN CAVITY
LOW TEMP HEATING CABLE (CB-3044) - 29.2 OHMS (COLD), PER WRAP
(SN-33541) SENSOR
(BK-33546) T-BLOCK
FRONT
BACK
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-33554)
SWITCH (SW-34769)
TOP
BOTTOM
(3) CR-34828
T-BLOCK (BK-3019)
CORD SET (CD-3922)
BLU
GRN
BRN
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO) 16 AMP 250V (#7084D)
"PASS THRU ONLY", USE WIRE ASSY 5008146
NOTE #1:
ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2:
SEE DRW #5007815 FOR WIRE ASSEMBLIES
NOTE #3:
Use Fixture 68017


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77187
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 03/31/07
1200-UP,UPS ELEC 120V 60HZ
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
3 | 6093 | USE LOWER COST ON/OFF SWITCH. (CHANGE SW-34077 to SW-34769). | 7-21-11 | JPK
4 | 6618 | Chang wire identification on lower relay | 3/1/13 | WG
5 | 6627 | Add Fixture Number | 4-15-13 | TJG
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW #5007806 FOR WIRE ASSEMBLIES
NOTE #3: USE FIXTURE #68017
PLUG, NEMA 5-20P 20 AMP 125 VOLTS
12/3 CORDSET (CD-33824)
(3) CR-34830
T-BLOCK (BK-3019)
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
(BK-33546) T-BLOCK
SWITCH (SW-34769)
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-33554)
(SN-33541) SENSOR
(CB-3045) - 29.2 OHMS COLD, 300 OHMS HOT
HI TEMP HEATING CABLE
UPPER OVEN CAVITY
LOWER OVEN CAVITY
FRONT
BACK
OPTIONAL PROBE UPPER
OPTIONAL PROBE LOWER
REED SWITCH (SW-33559)
BEEPER (BP-3567)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-34600)
UPR RELAY (RL-33558)
LWR RELAY (RL-33558)
TERMINAL (TM-33560)
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #131 OVER TO #132 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
STD CONTROL W/ HACCP, CC-34328 JUMPER 1-7 FOR TIMER OPTION
STD CONTROL W/ HACCP, 5008951 JUMPER 1-8 FOR PROBE OPTION
TIMER CONTROL W/ HACCP, 5008955 JUMPER 1-7 FOR TIMER, 1-8 FOR PROBE


1200-UP,UPS (U) ELEC 208-240V 60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77088
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 03/31/07
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
6 6627 Add Fixture number 4-15-13 TJG
5 6618 Change identification on lower relay 2-22-13 WG
4 6093 USE LOWER COST ON/OFF SWITCH (CHANGE SW-34077 to SW-34769). 7-21-11 JPK
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #13 OVER TO #132 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
STD CONTROL CC-34326 TIMER CONTROL CC-34328 JUMPER 1-7 FOR TIMER OPTION
STD CONTROL W/ HACCP 5008951 JUMPER 1-8 FOR PROBE OPTION TIMER CONTROL W/ HACCP 5008955 JUMPER 1-7 FOR TIMER 1-8 FOR PROBE
TERMINAL (TM-33560)
LWR RELAY (RL-33558)
UPR RELAY (RL-33558)
REED SWITCH (SW-33559)
BEEPER (BP-3567)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-34600)
OPTIONAL PROBE UPPER
OPTIONAL PROBE LOWER
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) - 29.2 OHMS HOT 30 OHMS COLD, JUMPERS USE CUT SHEET #5008483
FRONT
BACK
UPPER OVEN CAVITY
LOWER OVEN CAVITY
(SN-33541) SENSOR
(BK-33546) T-BLOCK
(BA-33554) 12VDC POWER SUPPLY
SWITCH (SW-34769)
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
(3) CR-34829 (2000W ONLY) (4000W UNITS DON'T HAVE A CORD)
T-BLOCK (BK-3019)
14/3 CORDSET (CD-33511)
NEMA 6-15P 15A-250V PLUG
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW #5007807 FOR WIRE ASSEMBLIES
NOTE #3: Use Fixture # 68017


WIRING DIAGRAM
ALTO-SHAAM
DWG: 77171
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 09/18/07
1200-UP,UPS ELEC 230V 50HZ
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
4 | 6093 | USE LOWER COST ON/OFF SWITCH [CHANGE SW-34077 to SW-34769]. | 7-21-11 | JPK
5 | 6618 | Change wire identification on lower relays | 3/1/13 | WG
6 | 6627 | Add fixture Number | 4/15/13 | TJG
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW #5007808 FOR WIRE ASSEMBLIES
NOTE #3: USE FIXTURE #68017
(2000W ONLY) (4000W UNITS DON'T HAVE A CORD)
CORD SET (CD-3922)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO) 16 AMP 250V (#701410)
(3) CR-34829
T-BLOCK (BK-3019)
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
(BK-33546) T-BLOCK
SWITCH (SW-34769)
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-33554)
(SN-33541) SENSOR
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) - 29.2 OHMS COLD, 30 OHMS HOT
HIGH WATT JUMPERS USE CUT SHEET #5008483
UPPER OVEN CAVITY
LOWER OVEN CAVITY
OPTIONAL PROBE UPPER
OPTIONAL PROBE LOWER
PROBE (PR-33545) PROBE ASSY (33562)
T-BLOCK (BK-33546)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-34600)
BEEPER (BP-3567)
REED SWITCH (SW-33559)
TERMINAL (TM-33560)
UPR RELAY (RL-33558)
LWR RELAY (RL-33558)
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #131 OVER TO #132 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #131 OVER TO #132 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
STD CONTROL, CC-34328 TIMER CONTROL W/ HACCP, 5008951 JUMPER 1-8 FOR PROBE OPTION
STD CONTROL, CC-34328 TIMER CONTROL W/ HACCP, 5008955 JUMPER 1-7 FOR TIMER 1-8 FOR PROBE

VERIFICA DEI DANNI CAGIONATI DAL TRASPORTO e PROCEDURA DI RECLAMO

Tutti i macchinari Alto-Shaam sono venduti franco bordo presso il punto di spedizione e una volta accettati dalle mani del vettore diventano proprietà del destinatario.
La responsabilità per eventuali danni riportati ai macchinari va ricercata in collaborazione con il vettore. In questo caso, infatti, si presume che il vettore sia responsabile del corretto trasporto della merce, a meno che non sia possibile provare eventuali negligenze.

1. Eseguire immediatamente un controllo quando il macchinario è ancora sul veicolo oppure immediatamente dopo che è stato depositato nella piazzola di scarico. Non attendere l'immagazzinamento del macchinario.
2. Non firmare la bolla di accompagnamento o la ricevuta di trasporto finché non è stata effettuata un'ispezione appropriata di tutta la merce ricevuta.
3. Annotare tutti i danni eventualmente arrecati agli imballaggi direttamente sulla bolla di accompagnamento del vettore.
4. Accertarsi che il conducente firmi la ricevuta. Se rifiuta di firmare, segnalare questo rifiuto sulla ricevuta.
5. Se il conducente rifiuta di procedere all'ispezione, annotare sulla bolla di accompagnamento la seguente dicitura: *Il conducente rifiuta di acconsentire alla verifica di eventuali danni all'apparecchiatura.*
6. Chiamare immediatamente gli uffici del vettore subito dopo aver rilevato eventuali danni e richiedere un'ispezione. Inviare a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno una conferma scritta della richiesta recante la data, l'ora e il nome della persona interpellata.
7. Conservare tutti gli imballaggi e le apparecchiature trasportate per l'ispezione successiva del vettore.
8. Presentare immediatamente un reclamo scritto al vettore e allegare copia di tutti i documenti a supporto.

Da parte nostra, continueremo a fornire tutta l'assistenza possibile ai nostri clienti nella raccolta dei reclami correttamente presentati e attivamente perseguiti. Tuttavia, non possiamo presentare alcuna richiesta di indennizzo per conto dei nostri clienti, né assumerci la responsabilità degli eventuali reclami o accettare deduzioni di pagamento per tali reclami.

GARANZIA LIMITATA

Alto-Shaam, Inc. garantisce solo all'acquirente originale che i pezzi che eventualmente si dimostrassero difettosi per materiale o lavorazione saranno, a discrezione di Alto-Shaam sostituiti con un pezzo nuovo o restaurato.

La durata della garanzia dei pezzi originali è come segue:

Per il compressore di refrigerazione negli Alto-Shaam Quickchillers™, cinque (5) anni a decorrere dalla data di installazione dell'apparecchio.

Per l'elemento riscaldante sui forni Halo Heat® per cucinare e per mantenimento, fino a quando l'acquirente originale è in possesso del forno. Questo esclude l'apparecchio di solo mantenimento.

Per tutti gli altri pezzi originali, la prima scadenza che si verifica tra un (1) anno dalla data di installazione dell'apparecchio o quindici (15) mesi dalla data di spedizione..

Per il periodo di garanzia sulla lavorazione, la prima scadenza che si verifica tra un (1) anno dalla data di installazione o quindici (15) mesi dalla data di spedizione.

Alto-Shaam sosterrà normali spese di manodopera prestata durante le normali ore di lavoro, escluso aliquote per straordinari, festività o eventuali compensi supplementari.

Per avere validità, una richiesta di intervento in garanzia deve essere inoltrata durante il periodo dell'applicabile garanzia. La presente garanzia non è trasferibile.

NON SONO COPERTI DA GARANZIA:

1. Taratura.
2. Sostituzione di lampadine, guarnizioni degli sportelli e/o sostituzione del vetro per danni di qualsiasi tipo.
3. Danni alle apparecchiature provocati da incidenti, spostamento, installazione non appropriata o alterazione.
4. Apparecchi utilizzati in condizioni di abuso, uso improprio, incuria o in condizioni anormali, compresi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, gli apparecchi soggetti a prodotti chimici troppo forti o inappropriati, inclusi, a titolo esplicativo ma non esaustivo, i composti contenenti cloruro o sale quaternario, la scarsa qualità dell'acqua e gli apparecchi senza numero di serie o con numero di serie modificato.
5. Danni provocati dalla scarsa qualità dell'acqua, dalla manutenzione inadeguata dei generatori di vapore e/o da superfici rovinate dalla scarsa qualità dell'acqua. Il proprietario e/o il tecnico sono responsabili della qualità dell'acqua e della manutenzione necessaria per apparecchi che generano vapore.
6. Danni provocati dall'uso di detersivi diversi da Combitherm® Cleaner di Alto-Shaam, ivi compresi a titolo esemplificativo ma non esaustivo, danni provocati dall'uso di cloro o di altri pericolosi agenti chimici. **Sui forni Combitherm® è fortemente consigliato l'uso di Combitherm® Cleaner di Alto-Shaam.**
7. Qualunque perdita o danno risultanti da malfunzionamento, inclusi predite di prodotti, prodotti alimentari, reddito o danni consequenziali o incidentali di qualsiasi tipo.
8. Apparecchiature modificate in qualsiasi modo dal modello originale, sostituzione di parti diverse da quelle autorizzate, rimozione di parti, compresi i piedini, o aggiunta di parti.

La garanzia è esclusiva e sostituisce tutte le altre garanzie, espresse o implicite, comprese tra le altre la garanzia di commerciabilità e di idoneità per uno scopo particolare. Alto-Shaam non assume in nessun caso alcuna responsabilità per il mancato utilizzo, la perdita di ricavo o di profitto, o perdita di prodotto, o per gli eventuali danni indiretti, speciali, incidentali o derivanti. Nessuno, al di fuori di una persona incaricata da Alto-Shaam, Inc., è autorizzato a modificare la presente garanzia o ad assumerne la responsabilità per conto di Alto-Shaam in relazione alle apparecchiature Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM.

Data di entrata in vigore: 1 novembre 2012

Registrare il modello e il numero di serie dell'unità per un riferimento immediato. In ogni comunicazione relativa all'unità, riportare sempre il modello e il numero di serie.

Modello: _____ Data installazione: _____

Tensione: _____ Acquistato da: _____

Numero di serie: _____ _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SOLO USA
www.alto-shaam.com

STAMPATO NEGLI USA